l'art de bien recevoir

HORS SÉRIE

DESSERTS
DE GRANDS-MÈRES



SOMMAIRE

le goût d'enfance des desserts de grands-mères

Les desserts de grands-mères nous ramènent à notre enfance. À nous les îles flottantes si belles et si légères, le biscuit de Savoie fondant, les bugnes craquantes de Mardi Gras (spécialité lyonnaise de beignets saupoudrés de sucre glace). Voici des desserts pour tous les jours: gâteaux de semoule, gâteaux de riz, crème renversée au caramel, œufs à la neige… et des desserts de fêtes: saint-honoré et couronne des rois, boule de neige, baba, sans oublier les glaces… des sorbets multicolores à la blondeur de l'omelette norvégienne… Que la fête sucrée commence!

Le bouquet final du repas, le dessert, se déguste une fois la table desservie, d'où son nom. De la cuisine de notre enfance, nous gardons la nostalgie des desserts qui avaient nécessité un temps de préparation plus ou moins long. Il nous revient encore des parfums de vanille, de caramel, de fleur d'oranger, de rhum, de chocolat et de lait chauds, de confitures…

Chaque saison apportait son panier de fruits: les clafoutis des premières cerises et les beignets à la fleur d'acacia printaniers, les tartes aux fraises ou aux abricots de l'été, les pommes et les poires de l'automne, les fruits secs de l'hiver et les gâteaux de semoule ou de riz bien crémeux. Bien sûr, nos grands-mères cuisinaient en fonction des récoltes. Pendant la belle saison, elles avaient pris la précaution de confectionner des confitures, des fruits au sirop et des liqueurs que l'on n'ouvrait qu'à la saison froide.

Peu chers, les desserts à base de lait et d'œufs avaient leur faveur. Voici quelques conseils, trucs et astuces de préparation et d'accommodement des blancs d'œufs.

Pour monter les blancs en neige d'œufs sortis du réfrigérateur, les laisser à température ambiante pendant une dizaine de minutes. Les mettre de préférence dans une terrine à fond rond à bord haut et pas trop évasée. Passer la terrine sous l'eau froide sans l'essuyer, ajouter une pincée de sel aux blancs puis les monter d'abord à petite vitesse puis à grande vitesse lorsque les blancs commencent à prendre. Si l'on doit sucrer les blancs pour réaliser une meringue à l'italienne, utiliser de préférence du sucre glace que l'on ajoutera en plusieurs fois pour éviter que les blancs ne soient cuits par le sucre. On peut aussi rendre les compotes plus aériennes en ajoutant des blancs battus en neige. Si l'on doit faire cuire les blancs, il est préférable de le faire à l'eau de préférence au lait, ils sont plus légers ainsi. Ne surtout pas les superposer pendant qu'ils refroidissent. Voici comment utiliser les blancs d'œufs. On peut incorporer des blancs montés en neige dans une pâte à crêpes pour les rendre presque aussi légères que les crêpes dentelle. Pour alléger une crème chantilly, on peut ajouter un ou deux blancs d'œufs. Il suffit de mettre les blancs dans une petite terrine que l'on place dans une casserole d'eau chaude. Ajouter du sucre vanillé et fouetter pour obtenir une meringue ferme et brillante. Ensuite, incorporer délicatement la meringue à la crème fouettée. Il faut compter un blanc d'œuf pour 20 cl de crème fraîche (allégée ou non). Pour bien ▶



Le baba, une pâte aérienne qui fond sous la dent. © Candi Presse



Charlotte à la confiture et à la mousse de framboises. © Candi Presse

réussir une chantilly, Bernard Loiseau conseille d'utiliser de préférence de la crème fleurette, de placer non seulement la crème mais aussi le récipient quelques minutes dans le congélateur. Sucrer avec du sucre glace, une fois la crème montée.

Histoires sucrées

Les gâteaux aussi ont une histoire. Le baba au rhum est né à Nancy. Le beau-père de Louis XV, Stanislas Leszczynski, prince polonais en exil en Lorraine, eut un beau jour de 1720 l'idée d'arroser un kouglof de rhum. Comme sa lecture favorite était "Les Mille et Une Nuits" et son héros favori, Ali Baba… On le dénomma "baba". Le paris-brest dont la forme rappelle celle d'une roue de vélo a été créé au début du 19ème siècle par un pâtissier de la région parisienne à l'occasion d'une course cycliste Paris-Brest. Le paris-brest est fait de pâte à choux fourrée de crème pralinée et parsemée d'amandes grillées.

Créée à l'origine pour Charlotte d'Angleterre, la femme de George III, roi d'Angleterre, la charlotte était composée d'une épaisse marmelade de fruits parfumée au citron et à la cannelle. L'appareil était versé dans un moule rond, tapissé de tranches de pain de mie beurrées. Cuite au four, la charlotte était démoulée puis servie avec une crème anglaise tiède dont la reine Charlotte raffolait. La charlotte sans cuisson, celle que nous connaissons aujourd'hui, a été inventée par le cuisinier Carême (1784-1833), qui voulut la baptiser charlotte "parisienne" en hommage à la ville mais la mode étant à la Russie, les gourmands la surnommèrent charlotte "à la russe". Le Saint-Honoré est dû à l'un des plus grands pâtissiers du 19ème siècle, Chiboust. Pour certains, il doit son nom au patron des pâtissiers, saint Honoré, d'autres pensent que Chiboust, dont la boutique était rue Saint-Honoré, a voulu faire connaître son enseigne.

Le pain d'épices, dont la recette a été mise au point par des moines, est apparu simultanément en France, en Belgique et en Hollande. Au 15ème siècle, les pains d'épiciers avaient une corporation qui leur était propre. Resté longtemps un gâteau de foire, le pain d'épices a suivi les évolutions politiques. En France, le roi Charles X a été caricaturé coiffé d'un bonnet ecclésiastique. Le gâteau qui la representa ainsi fut jugé irrévérencieux, et par décision du tribunal, le moule fut détruit. Le général Boulanger et le président Fallières ont eux aussi fait l'objet de caricatures en pain d'épices. Très présent dans les pays qui fêtent la Saint-Nicolas, notre pain d'épices a pour ancêtre *le millepecton* grec et le *panis mellitus* romain.

Les khalifes de Bagdad se régalaient de *sherbets* (sorbets), des sirops refroidis avec de la neige. C'est à la cour d'Alexandre le Grand au 4ème siècle avant J.-C. que les premières glaces aux fruits ont vu le jour. Il s'agissait de macédoines mélangées à du miel conservées dans des récipients entourés de neige. En France, c'est Catherine de Médicis, épouse d'Henri II, qui rapporta de son Italie natale les fameuses glaces "à l'italienne" dont l'aristocratie s'enticha bien vite. En 1660, Procopi di Coltelli ouvre le café Procupe au Palais royal, en face de la Comédie-Française. La bourgeoisie adopte les glaces et les établissements spécialisés dans la vente de glaces se multiplient. Depuis, son succès n'a cessé de grandir.

Précision

Dans notre précédent numéro, nous avons attribué à tort, page 3, la photo "Les couleurs et les goûts du riz" à Aprifel alors qu'il s'agit d'une photo Uncle Ben's.



Coupe de sorbets aux deux raisins. © Candi Presse



Gâteau au chocolat et aux noix. © FOD/Candi Presse



La galette parisienne, version chocolat © FOD/Candi Presse

bugnes et pain d'épices

Les formes variées du pain d'épices évoquent Saint-Nicolas, la tendresse et la générosité de Noël. Les beignets et autres bugnes font le régal des enfants qui les consomment à tire-larigot.



Temps de préparation: *10 minutes*
Temps d'attente: *12 heures*
Temps de cuisson: *10 minutes*

Ingrédients
Pour 6 personnes
- *500 g de farine*
- *10 g de levure de boulanger*
- *1 citron non traité*
- *3 œufs*
- *100 g de sucre en poudre*
- *1 pincée de sel*
- *1 cuillère à soupe de beurre ramolli*
- *1 cuillère à soupe de rhum*
- *Huile de friture*

Matériel indispensable
- *Une bassine à friture*
- *Une roulette de pâtisserie*
- *Papier absorbant*

Bugnes

Exécution

Râper ou lever et hacher très finement tout le zeste d'un citron.
Délayer la levure dans un peu d'eau tiède.
Disposer la farine en fontaine dans une grande jatte. Verser dans son creux 100 grammes de sucre en poudre, une pincée de sel, le zeste de citron, 3 jaunes d'œufs, le beurre préalablement ramolli à la fourchette. Mélanger soigneusement tous ces ingrédients afin d'en faire une pâte ayant la consistance d'une pâte à pain. Aromatiser avec le rhum.
Rassembler la pâte en pâton et la recouvrir d'un linge propre. La laisser reposer pendant 12 heures dans un endroit tiède.
Peu avant de servir, mettre la bassine à friture sur le feu. Pendant que l'huile chauffe, étendre la pâte au rouleau sur environ 3 millimètres d'épaisseur. La découper à la roulette en lanières de 2 ou 3 doigts de largeur, puis chaque lanière en rectangles.
Faire cuire les bugnes à pleine friture brûlante en ayant soin de les retourner de temps en temps, afin qu'elles soient dorées sur toutes leurs faces. Les égoutter soigneusement et les poser sur des feuilles de papier absorbant avant de les saupoudrer de sucre.
Les bugnes se consomment indifféremment chaudes au froides. Pour les garder bien croquantes, il faut les conserver dans une boîte métallique.

Variante

Les bugnes sont aussi délicieuses parfumées d'eau de fleur d'oranger.



Pain d'épices

Temps de préparation:
10 + 10 minutes
Temps d'attente:
1 heure
Temps de cuisson:
30 minutes

Ingrédients

pour 1 pain d'épices

- 500 g de miel brun (de préférence du miel de sarrasin)
- 500 g de farine
- 12 g de levure chimique
- 5 g de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 10 g de grains d'anis
- Une bonne pincée de cannelle en poudre
- Une bonne pincée de girofle en poudre
- 1 citron ou 1 orange non traité
- Quelques écorces d'oranges ou de cédrats confites
- 1 noix de beurre
- 1 petit verre de lait
- Un peu de sucre en poudre
- Quelques amandes mondées et hachées (facultatif)

Matériel indispensable

- Un moule à cake
- Un pinceau de cuisine

Exécution

Photo 1 - Faire chauffer le miel jusqu'à ébullition, en écumant soigneusement la mousse qui se forme à la surface. Verser la farine tamisée dans une jatte en formant une fontaine. Verser le miel liquide dans la fontaine et mélanger soigneusement avec une cuillère en bois. Au besoin, rajouter un peu de farine si la pâte est trop souple. Rassembler la pâte en boule, l'envelopper dans un linge et laisser reposer une heure dans un lieu tempéré et à l'abri des courants d'air.

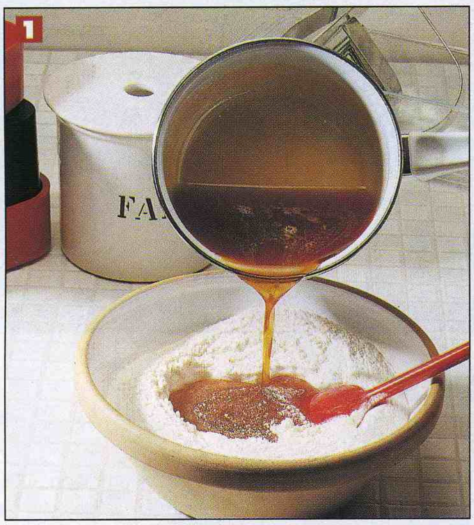
Photo 2 - Ajouter la levure chimique, le bicarbonate et l'œuf entier battu en omelette. Toujours avec la cuillère en bois, pétrir la pâte assez fortement pour lui donner du corps. En cours de pétrissage, parfumer la préparation avec les grains d'anis, une grosse pincée de cannelle en poudre, une grosse pincée de girofle en poudre et une cuillère à café, soit de zeste de citron ou d'orange râpé, soit d'écorces d'oranges ou de cédrats confites, soit les deux.

Photo 3 - Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6/7 (190 °C). Beurrer généreusement un moule à cake. Verser la pâte dedans et enfourner pour 30 minutes environ. Vérifier la bonne cuisson en plongeant une lame de couteau au cœur du pain; elle doit en ressortir propre et sèche.

Photo 4 - Dès que le pain d'épices est cuit, badigeonner sa surface à l'aide d'un pinceau de cuisine avec du lait très sucré légèrement chauffé (préparé en sirop épais). Faire sécher quelques instants à l'entrée du four.

Conseil

Selon les goûts, incorporer à la pâte, en même temps que les zestes, quelques amandes mondées et hachées ou même quelques amandes effilées. Dans ce cas, décorer la surface du pain avec des amandes effilées.
Les enfants apprécieront également les pains d'épices dans des moules de formes différentes: cœurs, bonshommes, petits cochons, etc. ou cylindriques pour faire des " nonnettes ".











les gâteaux fourrés

Aux noix, de Savoie, au café, les gâteaux fourrés ensoleillent les longues journées d'hiver.
Le saint-honoré et le paris-brest
trônent en majesté sur les tables des déjeuners des dimanches passés en famille.



Gâteau aux noix

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 50 minutes

Ingrédients
Pour 4/5 personnes
- 300 g de cerneaux de noix
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 20 g de beurre
- 125 g de sucre semoule
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 50 g de Maïzena

Pour le glaçage
- 100 g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de café soluble
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

Matériel indispensable
- Un moule à manqué de 20 cm de diamètre
- Papier sulfurisé
- Moulinette ou mixer

Exécution

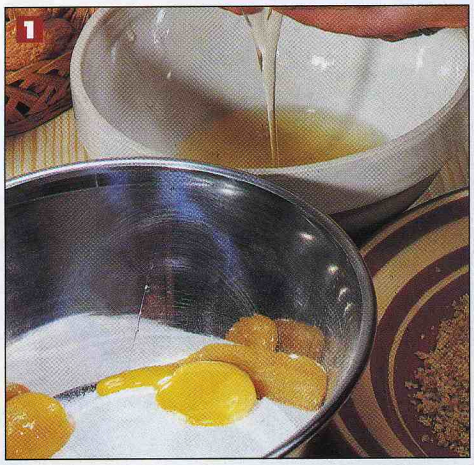
Photo 1 - Avec 20 grammes de beurre, beurrer un moule à manqué et un disque de papier sulfurisé. Placer le disque de papier beurré sur le fond du moule. Préchauffer le four à thermostat 5/6 (160 °C). Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes et le sucre à la main dans une terrine, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer alors la Maïzena, puis parfumer avec le rhum. Battre les blancs en neige très ferme avec 1 pincée de sel. Les ajouter en deux fois au mélange, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

Photo 2 - Réserver 12 jolis cerneaux de noix, râper les autres à la moulinette cylindrique, grille fine, ou utiliser un petit mixer.

Photo 3 - Incorporer les noix râpées à la préparation en procédant toujours délicatement afin de ne pas faire retomber le mélange. Enfourner et laisser cuire pendant 50 minutes. Si la surface du gâteau devient trop colorée en fin de cuisson, la couvrir d'une feuille de papier aluminium. Démouler sur une grille, retirer le papier sulfurisé et laisser complètement refroidir.

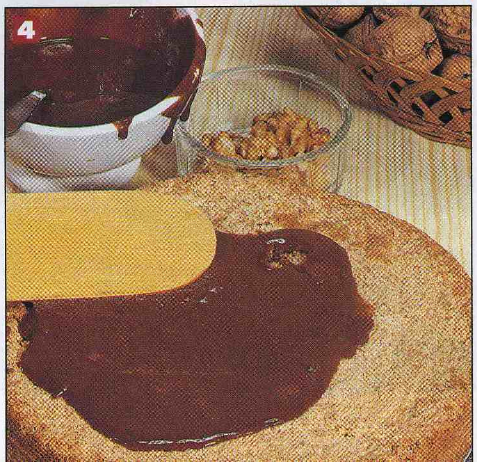
Photo 4 - Casser le chocolat en morceaux. Le déposer dans une casserole au bain-marie, avec le café soluble, 30 grammes de beurre, le lait et le sucre glace. Chauffer à feu doux. Dès que le chocolat est fondu, mélanger et verser le glaçage au chocolat sur le gâteau (placer la grille sur un plat creux afin de recueillir l'excédent). Égaliser la surface avec une spatule. Décorer de cerneaux de noix. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Conseils *En utilisant un mixer pour hacher les cerneaux, l'actionner par intermittence afin d'éviter que les noix ne chauffent dans l'appareil.*
Il faut attendre que le four soit chaud pour incorporer les blancs battus au reste. Une fois le mélange fait, il ne faut pas tarder avant d'enfourner.



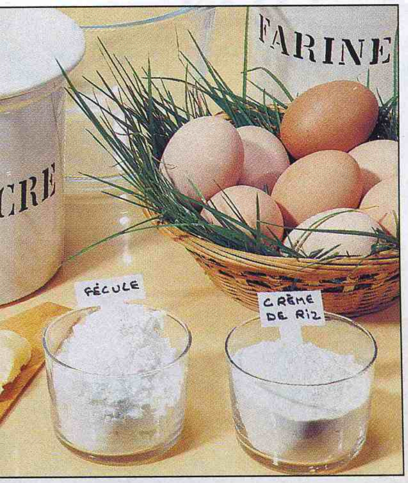








Biscuit de Savoie



Temps de préparation:
10 minutes
Temps de cuisson:
40 minutes

Ingrédients
Pour 4 ou 5 personnes

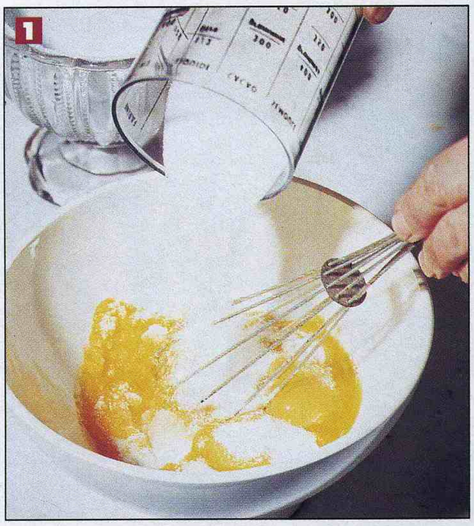
Pour la pâte
- 5 œufs
- 25 g de crème de riz
- 25 g de fécule +2 cuillères à soupe
- 50 g de farine
- 200 g de sucre en poudre + 4 cuillères à soupe
- 1 noix de beurre pour le moule

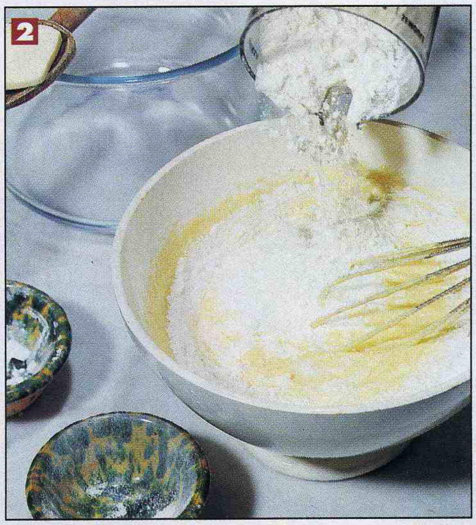
Pour la garniture
- 1 petit verre de rhum
- 1 petit verre de sirop de sucre de canne
- 1 petit pot de confiture d'abricots
- 1 ananas frais (ou en boîte)

Matériel indispensable
Un moule d'environ 18 cm de haut et 20 cm de diamètre

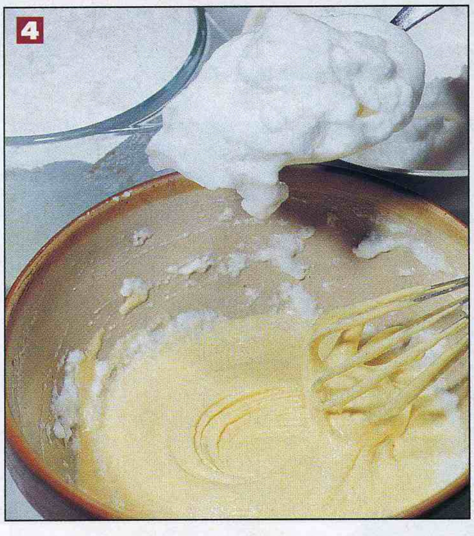
Exécution
Photo 1 - Séparer le jaune du blanc des œufs, puis mélanger les jaunes à 200 grammes de sucre en poudre, en battant le tout au fouet à main. Travailler jusqu'à ce que le mélange pâlisse et fasse le ruban*.
Photo 2 - Mélanger 25 grammes de crème de riz, 25 grammes de fécule et 50 grammes de farine. Incorporer ce mélange aux jaunes d'œufs sucrés, en travaillant toujours au fouet à main.
Photo 3 - Mélanger les 2 cuillères de fécule aux 4 cuillères de sucre. Faire fondre la noix de beurre dans le moule et le laisser chauffer jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Tourner le moule en tous sens pour bien le tapisser de beurre. Verser le mélange précédent sucre-fécule et tapisser tout l'intérieur du moule en tournant de nouveau celui-ci en tous sens, puis le secouer afin d'en retirer le surplus. Cette opération permettra la formation d'une croûte délicieuse tout autour du biscuit.
Photo 4 - Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer à la pâte en travaillant au fouet, délicatement, de bas en haut.
Photo 5 - Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6 (180 °C). Remplir le moule à moitié avec la pâte. Faire cuire 40 minutes en veillant à ne pas ouvrir le four pendant toute la durée de la cuisson sinon le gâteau retomberait.
Photo 6 - Laisser reposer 10 minutes, hors du four, puis démouler sur une grille. Le garnir à convenance, soit par exemple, en coupant le biscuit en disques et en les imbibant d'un mélange de rhum et de sirop de sucre. Reformer le gâteau en intercalant, entre chaque disque, une épaisseur de confiture d'abricots mélangée à de petits morceaux d'ananas et coiffer le tout d'une tranche d'ananas.

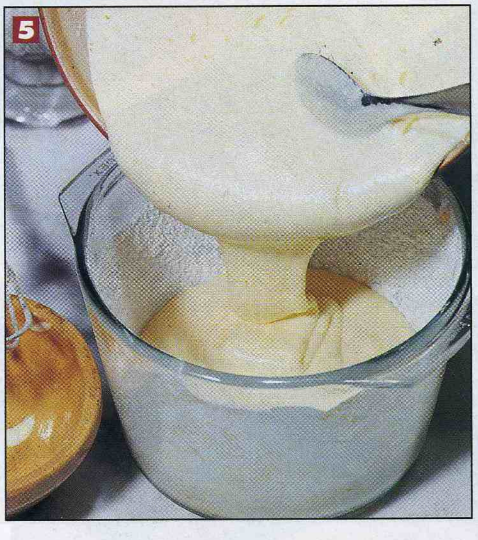
** Faire le ruban: c'est mélanger "intimement" du sucre et des jaunes d'œufs jusqu'à ce que la préparation forme un ruban et qu'on puisse la manipuler à la spatule.*


1

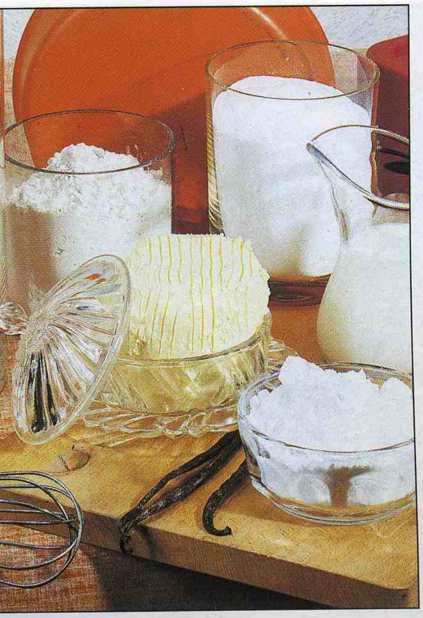

2


3


4


5





Pâte à génoise

Exécution

Photo 1 - Placer une jatte dans un bain-marie non bouillant. Casser 4 œufs entiers avec 125 grammes de sucre et fouetter ce mélange jusqu'à ce qu'il fasse le ruban* et devienne presque blanc. Parfumer ou non de vanille, selon le goût.

Photo 2 - Verser la farine d'un coup sur ce mélange, et l'incorporer sans insister. Faire chauffer le four réglé sur thermostat 8 (240 °C).

Photo 3 - Faire fondre le beurre tout doucement dans une petite casserole sans le laisser vraiment chauffer. Retirer la jatte du bain-marie et ajouter le beurre fondu sans trop travailler cette pâte.
Beurrer un moule à manqué et verser l'appareil à génoise. Mettre immédiatement au four et laisser cuire 25 minutes.

Photo 4 - Démouler sur une grille et laisser refroidir. Couper la génoise en deux dans l'épaisseur et la garnir d'une crème faite avec 100 grammes de beurre, 1/2 litre de lait bouilli, 100 grammes de sucre et un œuf. Glacer ensuite le tout avec un appareil composé simplement d'un blanc d'œuf saturé de sucre glace et aromatisé d'extrait de café.

* Faire le ruban: c'est mélanger "intimement" du sucre et des jaunes d'œufs jusqu'à ce que la préparation forme un ruban et qu'on puisse la manipuler à la spatule.

Temps de préparation: *15 minutes*
Temps de cuisson: *25 minutes*

Ingrédients

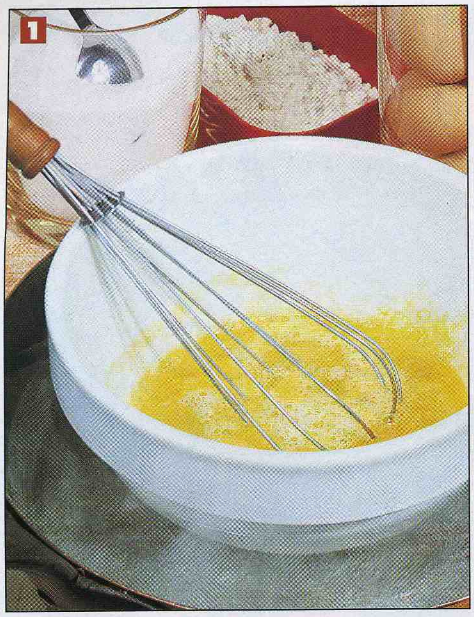
Pour 6 personnes

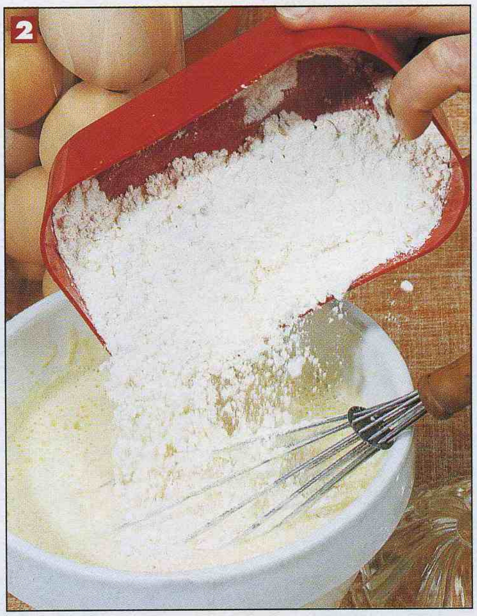
Pour la pâte

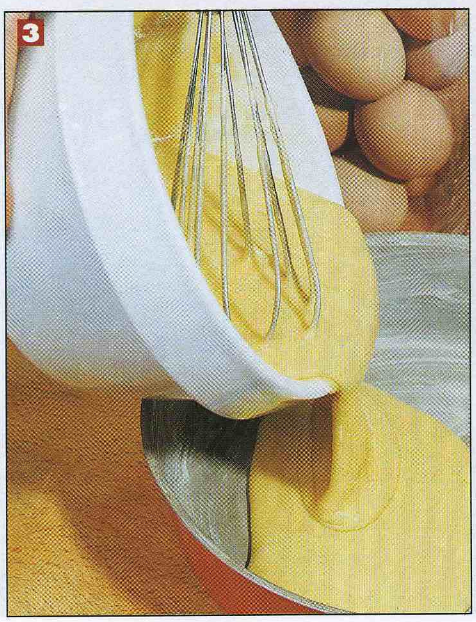
- 125 g de farine
- 125 g de sucre semoule
- 125 g de beurre
- 4 œufs
- Quelques gouttes d'extrait de vanille liquide (facultatif)
- 1 noix de beurre pour le moule

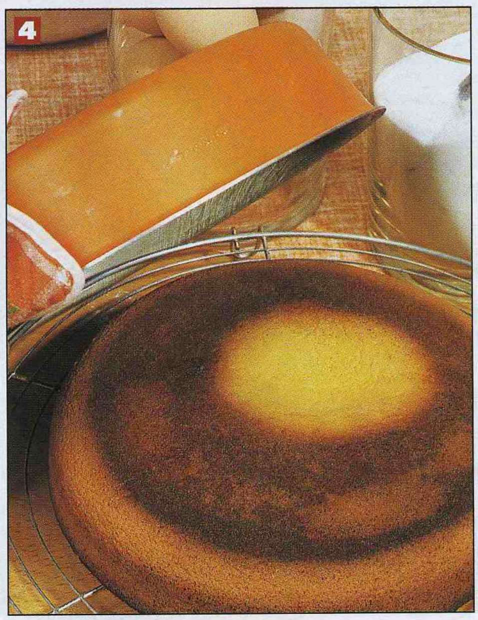
Pour la crème et la garniture

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1/2 l de lait
- 2 œufs
- Quelques gouttes d'extrait de café
- Sucre glace


1


2


3


4





Saint-honoré

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients *Pour 6 personnes*
- *150 g de pâte feuilletée prête à cuire*
- *100 g de sucre en morceaux* ■ *100 g de sucre glace*
- *1 grand pot de crème fraîche (50 cl)* ■ *1 noix de beurre*

Pour la pâte à choux
- *60 g de farine* ■ *50 g de beurre* ■ *2 œufs*
- *1 cuillère à café rase de sucre semoule* ■ *1 pincée de sel*

Exécution
Pendant que le four réglé sur thermostat 7 (210 °C) chauffe, abaisser la pâte feuilletée, pas trop finement, en un cercle d'environ 25 cm de diamètre. La piquer régulièrement avec une fourchette et la laisser reposer sur la plaque du four à peine beurrée.
Pendant ce temps-là, préparer la pâte à choux. Pour cela, rassembler dans une casserole une pincée de sel, une cuillère à café rase de sucre en poudre et 50 grammes de beurre. Délayer sur feu doux avec 60 centilitres d'eau. Dès que l'ébullition se manifeste, jeter la farine d'un seul coup. Tourner sans arrêt à l'aide d'une spatule en bois et sécher la préparation sur feu très doux jusqu'à ce que la pâte - qui ne doit surtout pas cuire - forme une boule qui se détache bien des bords de la casserole. Ajouter alors, hors du feu et l'un après l'autre, 2 œufs entiers. Laisser refroidir avant de disposer la pâte à choux en petites boules sur la plaque où la pâte feuilletée repose. Utiliser deux cuillères à soupe pour former les boules ou mieux une poche à douille de pâtissier. Faire cuire 25 minutes, four entrouvert. Retirer les petits choux du four et achever la cuisson du socle de pâte feuilletée en 5 ou 6 minutes.
Pendant que le tout refroidit, préparer un peu de caramel bien doré avec le sucre en morceaux et un peu d'eau. Coller les petits choux sur le pourtour du cercle de pâte feuilletée avec un peu de caramel et verser le reste sur les choux. Fouetter la crème en chantilly en y incorporant le sucre glace à mi-parcours. Garnir le saint-honoré en utilisant une poche à douille de pâtissier munie d'une ouverture assez large pour ne pas écraser la chantilly.
Conseil *Pour réussir aisément une crème chantilly, il faut veiller à utiliser une crème fleurette très froide (juste sortie du réfrigérateur). Il convient également de placer au préalable le récipient dans lequel elle sera travaillée un moment au réfrigérateur.*

Grenier de l'écureuil

Temps de préparation: 20 minutes
Temps d'attente: 2 ou 3 heures

Ingrédients *Pour 8 personnes*
- *300 g de noisettes décortiquées* ■ *24 biscuits à la cuillère*
- *1/2 l de lait* ■ *4 cuillères à soupe de fécule*
- *225 g de beurre* ■ *200 g de sucre*

Exécution
Faire chauffer le four réglé sur thermostat 5/6 (160 °C). Étaler les noisettes sur une plaque allant au four puis les faire sécher et à peine griller en quelques minutes. Réserver les plus belles et écraser grossièrement les autres, après les avoir frottées entre la paume des mains afin de les débarrasser de la pellicule qui les recouvre.
Faire chauffer le lait. Délayer la fécule dans une cuillère de ce lait chaud, puis incorporer au reste de lait. Remettre sur feu doux et fouetter sans cesse jusqu'à ce que l'ébullition se manifeste; retirer du feu.
Travailler le beurre à la fourchette dans un saladier jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade. Incorporer le sucre au beurre en le travaillant à la spatule. Terminer cette crème en incorporant à cet appareil la fécule refroidie et les deux tiers des noisettes écrasées.
Disposer côte à côte 4 biscuits à la cuillère sur un plat. Les tartiner généreusement de crème. Placer sur la crème 4 nouveaux biscuits disposés perpendiculairement à la première couche. Les tartiner à leur tour de crème. Monter le gâteau en alternant une nouvelle couche de biscuits, une nouvelle couche de crème et ainsi de suite. Saupoudrer la dernière couche de crème des noisettes écrasées réservées. Décorer de noisettes entières, mettre au frais et ne servir que 2 ou 3 heures après.





Paris-brest

Temps de préparation: *30 minutes*
Temps de cuisson:
30 minutes

Ingrédients
Pour 6 personnes

Pour la pâte à choux
- *100 g de beurre*
- *125 g de farine*
- *1/4 de litre d'eau*
- *1 pincée de sel*
- *3 œufs*
- *1 jaune d'œuf étendu d'un soupçon d'eau pour dorer la pâte*
- *50 g d'amandes effilées*
- *Sucre glace*

Pour la crème
- *6 œufs*
- *150 g de sucre*
- *400 g de beurre ramolli*
- *1 gousse de vanille*
- *100 g de praliné en poudre*
- *70 g de farine*
- *1/2 l de lait*
- *extrait de vanille*

Matériel indispensable
- *Une poche à douille de pâtissier*
- *Un pinceau de cuisine*
- *Papier sulfurisé*

Exécution
Préchauffer le four sur thermostat 8 (240 °C).
Préparer la pâte à choux. Mettre 80 grammes de beurre, l'eau et le sel dans une casserole, remuer sur feu doux jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.
Tenir la casserole hors du feu et ajouter la farine en une seule fois.
Remettre la casserole sur feu doux pour dessécher la pâte en tournant sans cesse avec la cuillère en bois. La pâte est à point lorsqu'elle se détache des parois de la casserole.
Hors du feu de nouveau, ajouter un à un trois œufs en battant vigoureusement entre chacun d'entre eux. N'ajouter un œuf que lorsque le précédent est complètement incorporé. Vanner* en lissant, puis laisser refroidir.
Pour que la pâte à choux ne craque pas à la cuisson, il convient de l'utiliser tout de suite.
Beurrer une plaque allant au four ou la garnir d'une feuille de papier sulfurisé. Tracer sur la plaque ou le papier un cercle de 20 centimètres de diamètre. Verser la pâte dans une poche à douille en utilisant une douille de 1 centimètre de diamètre. Dresser une première couronne de pâte à l'extérieur du cercle tracé, une deuxième collée à l'intérieur de la première et la troisième à cheval sur les deux autres. Dorer à l'œuf avec un pinceau de cuisine et parsemer d'un peu d'amandes. Enfourner en veillant à laisser le four légèrement entrouvert à l'aide d'une cuillère en bois.
Au bout de 15 minutes environ, la pâte doit être bien montée, baisser la température sur thermostat 7 (210 °C) sans modifier l'ouverture du four, et faire cuire encore 15 minutes.
Faire refroidir hors du four.
Pendant ce temps, préparer la crème. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille coupée en 2, séparer le jaune du blanc de 6 œufs, fouetter les jaunes avec 150 g de sucre et 70 g de farine. Retirer la vanille et verser le lait bouillant sur ce mélange, toujours en fouettant puis ajouter un peu d'extrait de vanille à cette crème et faire épaissir sur feu doux, en fouettant encore.
Laisser presque complètement refroidir avant d'incorporer le beurre ramolli détaillé en noisettes et le praliné en poudre puis réserver au réfrigérateur.
Couper le gâteau dans l'épaisseur à la base de la couronne supérieure et garnir de crème.
Au moment de servir, mettre le "couvercle" en place, semer des amandes effilées et grillées sur le "couvercle" et poudrer de sucre glace.

Conseil *Il est très difficile de réaliser des petites quantités de pâte à choux car elle doit être très exactement dosée. Aussi faut-il en préparer une plus grande quantité et se servir du reste pour préparer des petits choux sucrés ou salés, une gougère par exemple…*
** Vanner: agiter une crème ou une sauce, avec une cuillère ou une spatule, pendant qu'elle refroidit afin d'éviter qu'elle ne forme une peau.*



Le régal d'Obéron

Temps de préparation: *15 minutes*
Temps de cuisson: *25 minutes*

Ingrédients
Pour 4 personnes
- *250 g de chocolat noir*
- *70 g de beurre + 30 g pour les moules à gâteau*
- *175 g de sucre semoule*
- *100 g de farine + 20 g pour les moules à gâteau*
- *2 œufs*
- *1 grand verre de lait*
- *1 grosse pincée de levure*
- *Sel*
- *Quelques gouttes d'extrait de vanille*
de crème fraîche (50 cl)
- *125 g de noisettes entières décortiquées*

Matériel indispensable
Deux moules à manqué de même dimension

Exécution

Photo 1 - Casser 75 grammes de chocolat en morceaux, le faire ramollir tout doucement dans une casserole, au bain marie, et laisser tiédir sans remuer du tout. Puis ajouter 2 ou 3 cuillères d'eau et mélanger.

Photo 2 - Dans un grand bol, déposer 70 grammes de beurre et le travailler à la fourchette jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'une pommade. Verser la totalité du sucre semoule et fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.

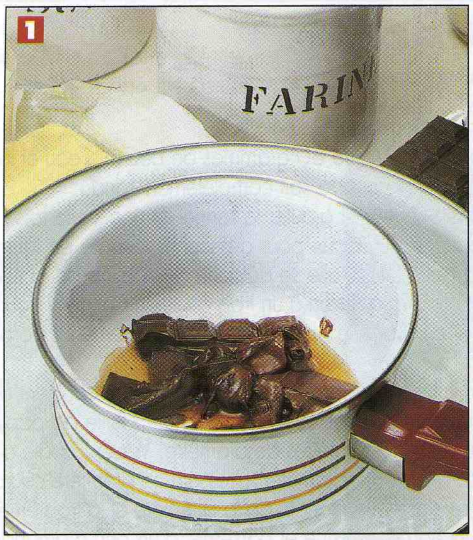
Photo 3 - Ajouter les œufs, l'un après l'autre, puis quelques gouttes d'extrait de vanille et, enfin, le chocolat fondu, toujours en fouettant vigoureusement.
Mêler 100 grammes de farine, la levure et une pincée de sel. Incorporer au contenu de la jatte, en alternant 1 cuillère de farine et 2 de lait.

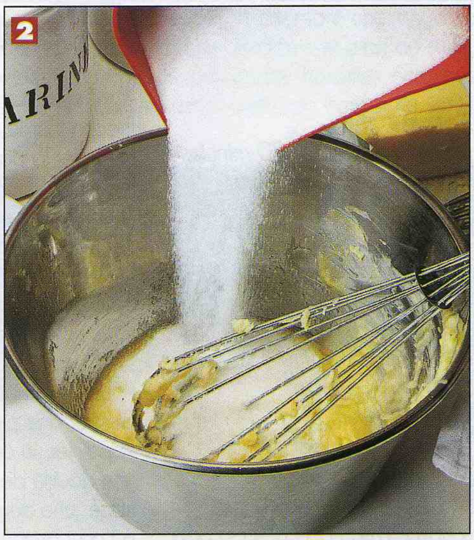
Photo 4 - Verser l'appareil dans deux moules beurrés et farinés. Faire cuire 20 à 25 minutes dans le four réglé sur thermostat 7 (210 °C), chauffé 15 minutes à l'avance.

Photo 5 - Démouler chaud et laisser refroidir sur une grille. Casser le reste du chocolat en morceaux dans une casserole et ajouter 1 cuillère d'eau. Couvrir et laisser fondre au bain marie, sans remuer. Retirer du bain-marie et travailler avec la crème fraîche.

Photo 6 - Couper chacun des gâteaux en deux dans le sens de l'épaisseur. En s'aidant d'une spatule, étaler de la crème au chocolat sur une première tranche de gâteau et recouvrir d'une seconde tranche. Étaler une nouvelle couche de crème et recouvrir d'une troisième tranche. Étaler encore une couche de crème et recouvrir de la quatrième tranche.

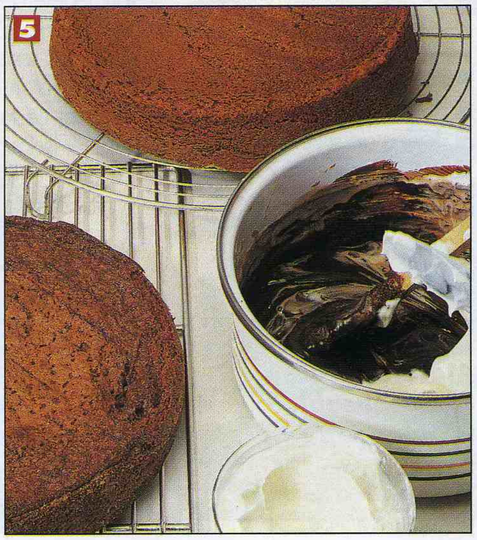
Photo 7 - Étaler une dernière couche de crème sur le dessus et autour du gâteau. Décorer et accompagner de noisettes décortiquées et préalablement grillées au four.

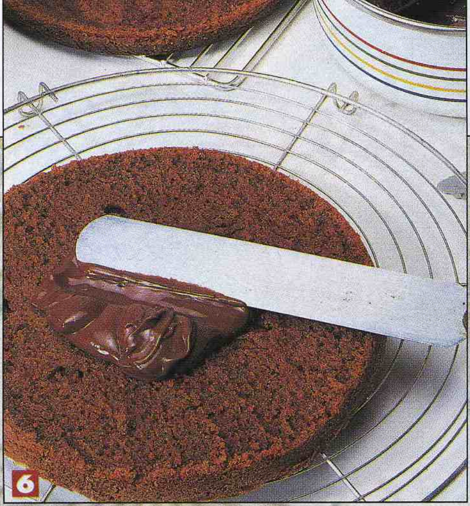


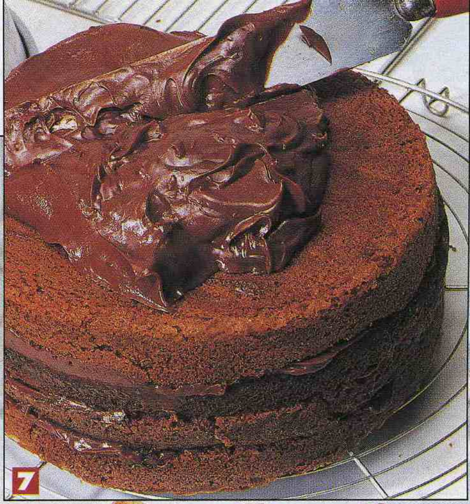









6


7



les desserts glacés

Les sorbets et les glaces rafraîchissent le palais après un bon repas un peu trop riche. Avant de servir la glace, il est conseillé de la sortir du congélateur puis de la placer au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure.



Nougat glacé

Temps de préparation et de cuisson:
1 heure 15 minutes
Temps d'attente:
48 heures

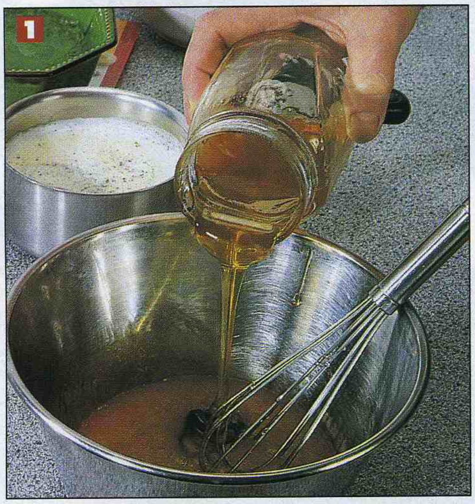
Ingrédients

Pour 6 personnes
- *35 cl de lait entier*
- *1 petit pot de crème fleurette (25 cl)*
- *2 feuilles de gélatine*
- *1 gousse de vanille*
- *25 cl de miel liquide*
- *150 g de nougat*
- *70 g de fruits confits mélangés*
- *6 œufs*
- *70 g de pistaches vertes*
- *70 g d'amandes effilées grillées*

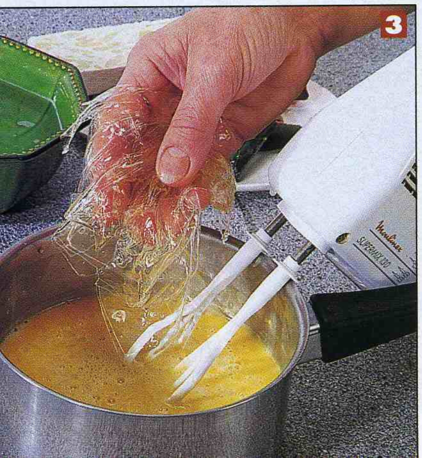
Matériel indispensable
1 moule à cake à revêtement antiadhésif

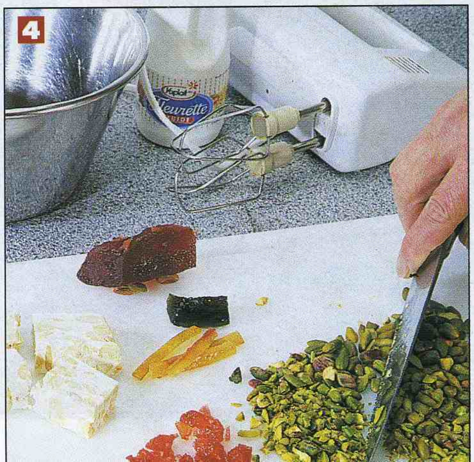
Exécution

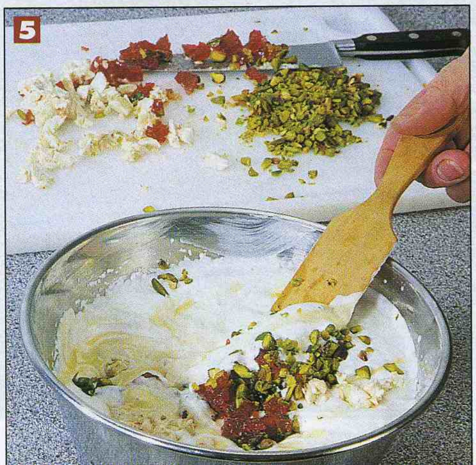
Photo 1 - Pendant que les feuilles de gélatine trempent dans de l'eau froide, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Ôter la casserole du feu et laisser infuser 30 minutes à couvert. Séparer le jaune du blanc des œufs. Mettre les jaunes dans une jatte avec le miel. Fouetter rapidement pendant une minute en remettant le lait sur le feu et en le portant à ébullition. Verser le lait sur les jaunes en fouettant.
Photo 2 - Verser dans la casserole et faire cuire sur feu doux, comme une crème anglaise. Ne surtout pas laisser bouillir et stopper la cuisson lorsque le thermomètre indique 82°C ou que la crème nappe nettement une spatule.
Photo 3 - Ôter du feu, retirer la gousse de vanille et ajouter les feuilles de gélatine bien essorées. Faire refroidir en fouettant à vitesse rapide pendant 20 minutes, en tout cas jusqu'à ce que la crème forme le ruban*. Placer au réfrigérateur pour 30 minutes.
Photo 4 - Hacher grossièrement au couteau le nougat, les amandes, les fruits confits et les pistaches. Fouetter la crème liquide jusqu'à obtenir une consistance bien ferme..
Photo 5 - Dans une jatte, mélanger délicatement crème au miel, crème fouettée, nougat, fruits confits et fruits secs, sans oublier les amandes. L'appareil doit être gonflé et onctueux.
Photo 6 - Verser dans un moule à cake. Faire séjourner 24 heures au congélateur.
Photo 7 - Démouler après avoir plongé le moule un instant dans de l'eau chaude. Couper le nougat glacé en tranches de 1 centimètre d'épaisseur. Servir accompagné de chantilly ou de crème anglaise.
** Faire le ruban: c'est mélanger "intimement" du sucre et des jaunes d'œufs jusqu'à ce que la préparation forme un ruban et qu'on puisse la manipuler à la spatule.*











u

avec la
Séparer
dant
uettant.
e. Ne
a crème

ce que

es

fruits

nougat
aise.
a







Parfait à la nougatine de noisettes

Temps de préparation: *30 minutes*
Temps d'attente au froid: *3 ou 4 heures*

Ingrédients
Pour 5 personnes
- *125 g de noisettes décortiquées*
- *1/2 l de lait*
- *1 gousse de vanille*
- *375 g de sucre semoule*
- *6 œufs*
- *1 petit pot de crème fraîche (25 cl)*
- *Huile*

Matériel indispensable
Une sorbetière

Exécution

Dans une casserole, verser le lait avec 100 grammes de sucre et déposer la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Porter à ébullition. Ôter la casserole du feu et laisser infuser 10 minutes à couvert.
Séparer le jaune du blanc des œufs; mettre les jaunes dans une jatte et les fouetter avec 110 grammes de sucre jusqu'à obtenir un appareil mousseux et presque blanc. Retirer la vanille du lait en prélevant les grains noirs avec la pointe d'un couteau. Faire de nouveau chauffer le lait et, dès que l'ébullition apparaît, verser sur les jaunes quelques cuillères de lait bouillant en fouettant sans arrêt, puis reverser d'un coup dans la casserole le contenu de la jatte.
Continuer à vanner* le mélange avec une spatule, pendant qu'il chauffe sur feu doux et épaissit lentement. Surtout, ne pas laisser bouillir. La cuisson est terminée lorsque la crème nappe bien la spatule (un trait marqué avec l'ongle dans la crème qui enrobe la spatule tenue horizontalement doit rester bien visible). Retirer la casserole du feu et incorporer la crème fraîche, toujours en vannant à la spatule.
Placer la casserole dans une cuvette d'eau froide et vanner de temps en temps.
Pendant ce temps, déposer les noisettes sur une plaque allant au four et les faire sécher et à peine griller en quelques minutes, dans le four réglé sur thermostat 6 (180 °C). Les frotter entre les paumes afin de retirer la pellicule qui les recouvre.
Préparer un caramel assez serré et coloré avec le reste de sucre et quelques cuillères d'eau. Placer les noisettes sur un marbre à peine huilé et verser dessus le caramel bien épais. Laisser prendre et refroidir. Casser la nougatine ainsi obtenue, réserver quelques gros morceaux et écraser une bonne partie assez finement.
Ajouter cette nougatine écrasée au contenu de la casserole maintenant complètement refroidi.
Verser l'appareil dans une sorbetière et faire prendre au réfrigérateur. Démouler et décorer des morceaux de nougatine réservés.

** Vanner: agiter une crème ou une sauce, avec une cuillère ou une spatule, pendant qu'elle refroidit afin d'éviter qu'elle ne forme une peau.*





Temps de préparation: *30 minutes*
Temps d'attente: *2 heures*

Ingrédients

Pour 4 personnes
- *2 pots de yaourt nature*
- *1 petit pot de crème fraîche (25cl)*
- *150 g de sucre en morceaux*
- *2 ou 3 citrons non traités*

Matériel indispensable
Une sorbetière

Sorbet citron au yaourt

Exécution

Laver les citrons et frotter les morceaux de sucre sur la peau des citrons de manière à ce qu'ils s'imbibent de l'essence que contient le zeste. Déposer les morceaux de sucre au fur et à mesure dans une jatte. Verser les yaourts et la crème dans la jatte, ajouter le jus d'un citron, réserver l'autre et battre énergiquement le tout jusqu'à obtenir une crème mousseuse.
Remplir une sorbetière avec cette préparation et mettre au freezer pendant deux heures environ.
Démouler sur un plat très froid et décorer le sorbet de fines rondelles de citron.



Omelette norvégienne

Temps de préparation: *15 minutes*
Premier temps d'attente: *2 heures*
Second temps de préparation: *5 minutes*
Second temps d'attente: *24 heures*

Ingrédients

Pour 8 à 10 personnes

- *1 génoise* *(voir recette page 12)*
- *1 l de glace à la vanille*
- *100 g de fruits confits*
- *50 g d'amandes effilées*
- *30 g de sucre glace*
- *10 cl de rhum*

Pour le sirop

- *200 g de sucre semoule*
- *20 cl d'eau*
- *8 cl de rhum*

Pour la meringue

- *4 blancs d'œufs*
- *150 g de sucre glace*

Matériel indispensable

Une poche à douille de pâtissier

Exécution

Photo 1 - Commencer par préparer le sirop. Assembler 20 centilitres d'eau et 200 grammes de sucre dans une casserole. Porter à ébullition, puis laisser refroidir. Parfumer ce sirop avec le rhum et réserver.

Photo 2 - Partager la génoise dans l'épaisseur en 2 abaisses égales en leur donnant la forme d'une omelette. Imbiber les deux moitiés de génoise avec le sirop au rhum en utilisant un pinceau de cuisine, puis les réserver pendant 2 heures au congélateur.

Photo 3 - Réserver les plus beaux fruits confits, hacher les autres. Ajouter les fruits confits hachés à la glace en mélangeant bien. Poser la glace sur une moitié de génoise refroidie en lui donnant une forme rebondie d'omelette aux œufs. Placer l'autre moitié de génoise par-dessus. Laisser cette préparation 24 heures au congélateur afin de bien la solidifier.

Photo 4 - Monter les blancs d'œufs en neige ferme et ajouter le sucre glace progressivement, puis continuer à battre pendant 8 minutes.

Photo 5 - Placer cette meringue dans une poche à douille cannelée et décorer la surface de la génoise.

Photo 6 - Parsemer d'amandes effilées, ajouter les fruits confits réservés et poudrer de sucre glace à l'aide d'une petite passoire.

Au moment du service, passez l'omelette au four à thermostat 7 (210 °C) pendant quelques minutes et la sortir lorsqu'elle a une belle couleur blonde. Faire chauffer du rhum dans une casserole et le verser enflammé sur le dessert devant les convives. Servir aussitôt.

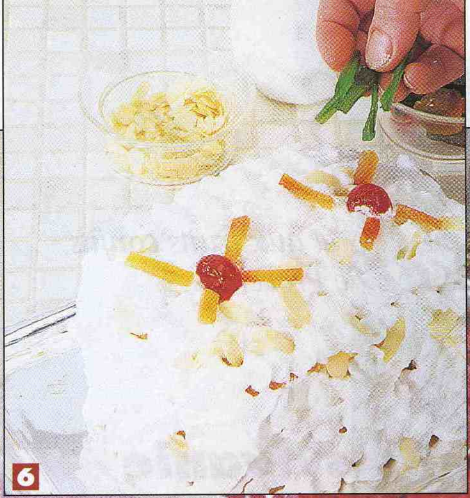

1


2


3


4


5



6


CHAMPAGNE
G.H. MUMM & Cie
REIMS-FRANCE
CORDON ROUGE
BRUT
CHAMPAGNE

Noël et rois

Petit tour aux États-Unis avec les pavés de Pennsylvanie aux noix et aux fruits confits, féerie en blanc avec la Boule de neige et l'Étoile de Noël de Provence... Voilà un bien joli voyage sucré de fin d'année.

Petits pavés de Pennsylvanie

Exécution

Casser les œufs dans une jatte puis, à l'aide d'un fouet, les battre avec le sucre de canne jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et bien lié. Ajouter le café et continuer à fouetter tout en ajoutant la farine peu à peu, puis la levure, les clous de girofle finement broyés, une cuillère à café rase de cannelle en poudre et autant de poivre de la Jamaïque moulu.

Continuer à malaxer tout en ajoutant quelques fruits confits grossièrement hachés et des cerneaux de noix écrasés en très petits morceaux.

Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6 (180°C). Beurrer et fariner légèrement une plaque à pâtisserie (ou la garnir de papier sulfurisé). Étaler la pâte sur un centimètre d'épaisseur et enfourner 30 minutes.

Presser le demi-citron et saturer son jus de sucre glace. Étaler ce glacis sur la pâte encore chaude.

Laisser refroidir avant de couper ce gâteau en morceaux et de décorer chaque part avec des demi-cerneaux de noix et des fruits confits.



Temps de préparation: *20 minutes*
Temps de cuisson: *30 minutes*
Temps d'attente: *2 heures*

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 3 œufs
- 250 g de sucre de canne
- 6 à 7 cl de café très fort
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 ou 4 clous de girofle
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de poivre de la Jamaïque moulu
- Quelques cerneaux de noix
- Une poignée de fruits confits
- 125 g de sucre glace
- 1/2 citron
- 1 noix de beurre

Matériel indispensable

Une plaque à pâtisserie



Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 30 minutes
Second temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients
Pour 6 personnes

Pour les pains de Gênes
- 3 œufs
- 125 g de sucre semoule
- 200 g d'amandes en poudre
- 30 g de fécule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de farine
- 1 noix de beurre

Pour la crème
- 75 g de sucre
- 1 œuf entier
- 125 g de beurre
- 1 verre à liqueur de kirsch

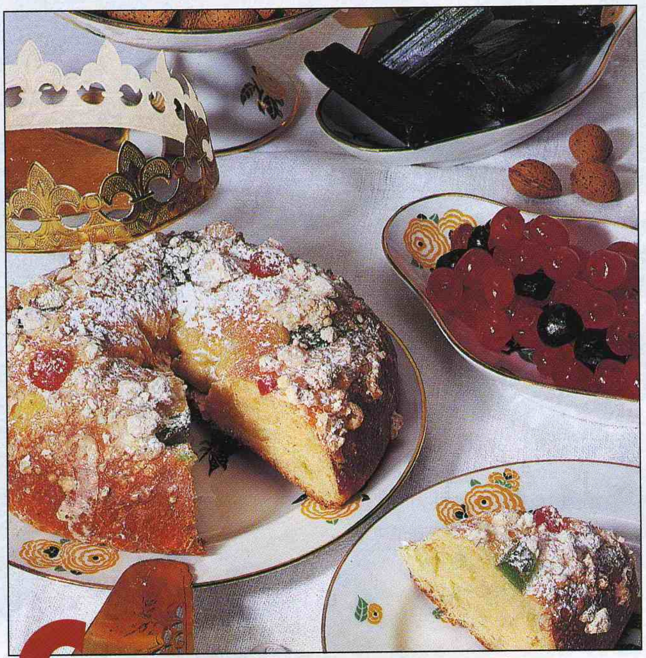
Pour le glaçage
- 350 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de vinaigre
- 2 blancs d'œufs
- Quelques brillants en sucre et décor en pâte d'amandes (en confiseries)

Matériel indispensable
2 moules à manqué de même diamètre

Étoile de Noël de Provence

Exécution

Commencer par préparer 2 pains de Gênes ronds, de même diamètre. Pendant que le four réglé sur thermostat 6/7 (200 °C) chauffe, travailler ensemble 1 œuf entier et 2 jaunes (réserver les blancs) avec 60 grammes de sucre semoule jusqu'à obtenir un appareil mousseux et presque blanc.
Ajouter alors la poudre d'amandes, la fécule, le sucre vanillé et la farine.
Battre en neige les 2 blancs d'œufs en leur incorporant, en fin de travail, 65 grammes de sucre semoule. Mélanger les blancs d'œufs à la pâte en soulevant délicatement l'appareil de bas en haut. Beurrer légèrement 2 moules à manqué et répartir la pâte dans les moules. Enfourner et assurer la cuisson en une demi-heure. Démouler sur une grille, à la sortie du four, et laisser refroidir.
Sur feu extrêmement doux, travailler dans une petite casserole à fond épais 75 grammes de sucre et un œuf entier. Retirer du feu dès que le sucre est fondu. Travailler d'autre part 125 grammes de beurre au fouet jusqu'à ce qu'il se transforme en une pommade très souple. Le verser peu à peu sur le mélange sucre/œuf maintenant refroidi et parfumer de kirsch.
Couper les deux pains de Gènes en forme d'étoile et séparer chacun en deux épaisseurs. Fourrer le gâteau de crème avant de reconstituer le gâteau puis le réserver au froid.
Tamiser le sucre glace dans une terrine, creuser une fontaine et déposer au centre de celle-ci le vinaigre et 2 blancs d'œufs battus en neige molle. Travailler le tout au fouet à main jusqu'à obtenir une pommade qui sera étalée uniformément à la spatule sur le gâteau (la spatule doit être plongée dans de l'eau chaude avant d'être utilisée).
Décorer avec les brillants et le décor en pâte d'amandes. Garder au froid jusqu'au moment de servir.



Couronnes des petits rois

Temps de préparation: *15 minutes*
Temps d'attente: *3 heures*
Temps de cuisson: *40 minutes*

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes
- *40 g de levure de boulanger* ■ *2 cuillères à soupe de lait*
- *300 g de farine* ■ *1 pincée de sel* ■ *160 g de sucre semoule*
- *2 œufs + 1 jaune pour dorer le gâteau*
- *160 g de beurre à température ambiante*
- *Un peu de sucre glace* ■ *Un peu d'eau de fleur d'oranger*
- *Une poignée de fruits confits hachés*

Matériel indispensable

Une plaque à pâtisserie

Exécution

Délayer la levure dans le lait tiédi, laisser reposer.
Pendant ce temps, former un puits avec la farine dans une terrine et déposer en son centre le sel, le sucre, les œufs battus à la fourchette, le beurre ramolli et la levure délayée. Mélanger le tout avec soin et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger. Rassembler cette pâte en boule et la laisser reposer dans une terrine farinée. Couvrir et laisser monter pendant trois heures au moins dans une pièce tempérée.
Ce temps écoulé, mélanger les fruits confits à la pâte. Façonner la pâte en forme de petites couronnes et les poser sur une plaque à four beurrée (ou garnie d'une feuille de papier sulfurisé). Badigeonner avec un pinceau de cuisine la surface des couronnes avec un jaune d'œuf étendu d'un soupçon d'eau.
Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6 (180 °C) et enfourner pour 35 minutes environ.
Décorer avec des fruits confits et du sucre glace lorsque les gâteaux sont encore très chauds. Remettre 2 ou 3 minutes au four pour glacer le décor.

Conseil *Mettre une fève dans chaque couronne, ainsi chaque enfant sera roi de la fête.*

Galette parisienne

Temps de préparation: *1 heure*
Temps d'attente: *1 heure*
Temps de cuisson: *30 minutes*

Ingrédients

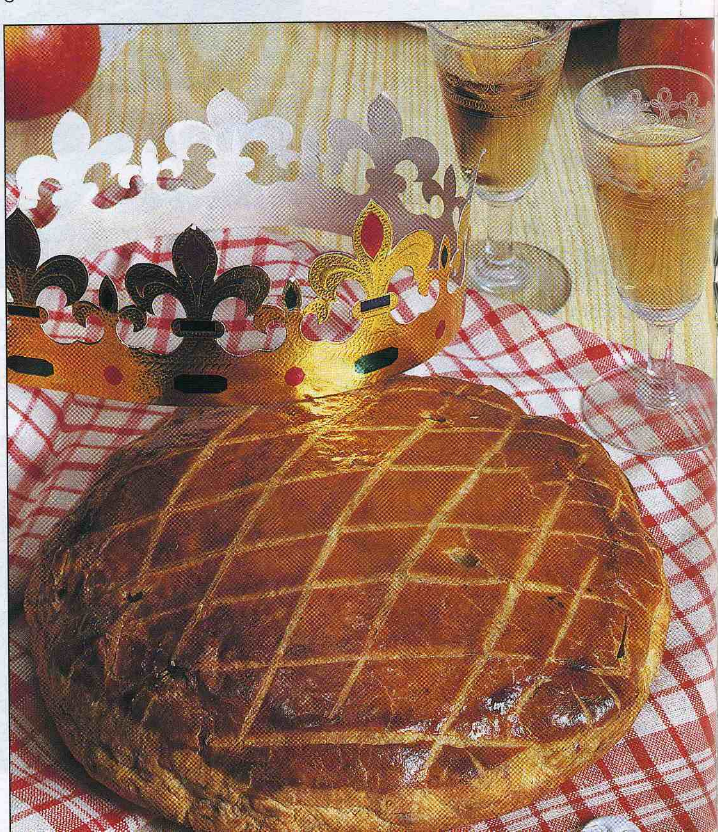
Pour 4 personnes
- *200 g de farine* ■ *200 g de beurre à température ambiante*
- *1 pincée de sel* ■ *1 cuillère à café de sucre* ■ *1 œuf*

Matériel indispensable

- *Une plaque à pâtisserie* ■ *Un pinceau de cuisine*

Exécution

Former une fontaine avec la farine. Délayer le sucre et le sel dans une cuillère d'eau et les verser au centre de la farine. Incorporer le beurre ramolli et 1 verre d'eau froide. Ramasser en pâton et laisser reposer.
Sur une planche farinée, abaisser la pâte au rouleau en une bande régulière, large d'environ 20 centimètres et longue de 50 centimètres. La plier en trois. Laisser reposer 8 à 10 minutes, puis donner un deuxième "tour" et enfin un troisième, au bout de 10 minutes en procédant de la même façon.
Ramener alors les coins du carré vers le centre et abaisser la pâte au rouleau en un cercle bien régulier épais d' 1,5 à 2 centimètres. Si la galette n'est pas bien ronde, repousser les débordements à l'intérieur avec le dos d'un couteau, mais ne pas remettre la pâte en boule. Glisser la fève dans une encoche pratiquée avec la pointe d'un couteau.
Poser la galette sur une plaque épaisse, ni farinée, ni huilée. Au pinceau, passer le dessus de la pâte au jaune d'œuf, surtout sans en laisser tomber sur la tranche, sinon la pâte ne lèverait pas bien. La strier en quadrillage avec la pointe du couteau.
Faire chauffer le four réglé sur thermostat 7/8 (225 °C) et enfourner la galette pour 30 à 35 minutes. Laisser un peu refroidir sur une grille et servir tiède.





Boule de neige

Temps de préparation: *1 heure*
Temps de cuisson: *30 minutes*
Temps d'attente: *3 ou 4 heures*

Ingrédients
Pour 8 personnes
- *500 g de châtaignes*
- *1 gousse de vanille*
- *1/2 l de lait*
- *200 g de beurre à température ambiante*
- *250 g de crème fleurette*
- *5 œufs*
- *200 g de sucre semoule*
- *100 g de petites perles de sucre argentées*

Matériel indispensable
- *Un moule circulaire profond*
- *Une poche à douille de pâtisserie*

Exécution

Préparer les châtaignes pour la cuisson: pour cela, fendre chacune d'entre elles d'un coup de couteau qui entrouvre les deux peaux. Les blanchir quelques minutes à l'eau bouillante, les égoutter dans une passoire et les passer sous l'eau froide avant de les peler. Puis les remettre à cuire 10 minutes à l'eau frémissante, les égoutter et terminer enfin leur cuisson 20 minutes dans le lait contenant la gousse de vanille fendue en deux, à couvert et à vive ébullition.
Veiller à ce que le beurre ne soit pas trop froid avant de le mettre dans une jatte et le travailler à la fourchette jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'une pommade.
Séparer le blanc du jaune des œufs. Déposer les jaunes dans une jatte avec le sucre et travailler le tout à la cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange blanchâtre et un peu mousseux.
Égoutter les châtaignes, retirer la gousse de vanille. Alors qu'ils sont encore très chauds, les écraser en purée et leur ajouter les jaunes d'œufs sucrés, toujours en travaillant vigoureusement avec une cuillère en bois, puis le beurre. Continuer à travailler le tout énergiquement pendant quelques minutes.
Battre les blancs en neige ferme.
Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6 (185 °C). Incorporer en remuant délicatement de bas en haut le tiers des œufs en neige à la purée de châtaignes, puis incorporer le reste de neige en soulevant la purée par endroits et en la fourrant de cuillères d'œufs en neige.
Beurrer un moule assez profond et arrondi, le remplir avec l'appareil aux châtaignes. Supprimer les éventuelles bulles qui ont pu se former en tassant la préparation: pour cela, frapper le moule à plusieurs reprises en le posant brutalement sur un linge plié.
Enfourner au centre du four pour 30 minutes environ.
Attendre le refroidissement presque complet avant de démouler. Monter la crème en chantilly* et recouvrir le gâteau en se servant d'une poche à douille large et plate et en s'efforçant de lui donner la forme d'une boule.
Décorer de petites perles de sucre brillantes. Laisser séjourner au réfrigérateur avant de servir frais mais non glacé.

** Pour réussir aisément une crème chantilly, il faut veiller à utiliser une crème fleurette très froide (juste sortie du réfrigérateur). Il convient également de placer au préalable le récipient dans lequel elle sera travaillée un moment au réfrigérateur.*

les desserts frais aux fruits

Prunes ou pruneaux du régal des vergers d'Ente, pommes du goûter du bocage, abricots de la couronne de semoule et cerises du riz grand-Mère: avec les fruits, on peut varier les desserts à l'infini...

Temps de préparation et temps de cuisson: 1 heure
Temps d'attente:
2 à 3 heures

Ingrédients
Pour 4 personnes
- 125 g de riz rond
- 1 petit pot de crème fraîche (25 cl)
- 1/2 l de lait
- 1 gousse de vanille
- 125 g de sucre semoule
- 1 boîte d'abricots au naturel (4/4)
- Quelques cerises confites

Riz Grand'Mère

Exécution

Dans une grande casserole à fond épais, faire chauffer le lait avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.

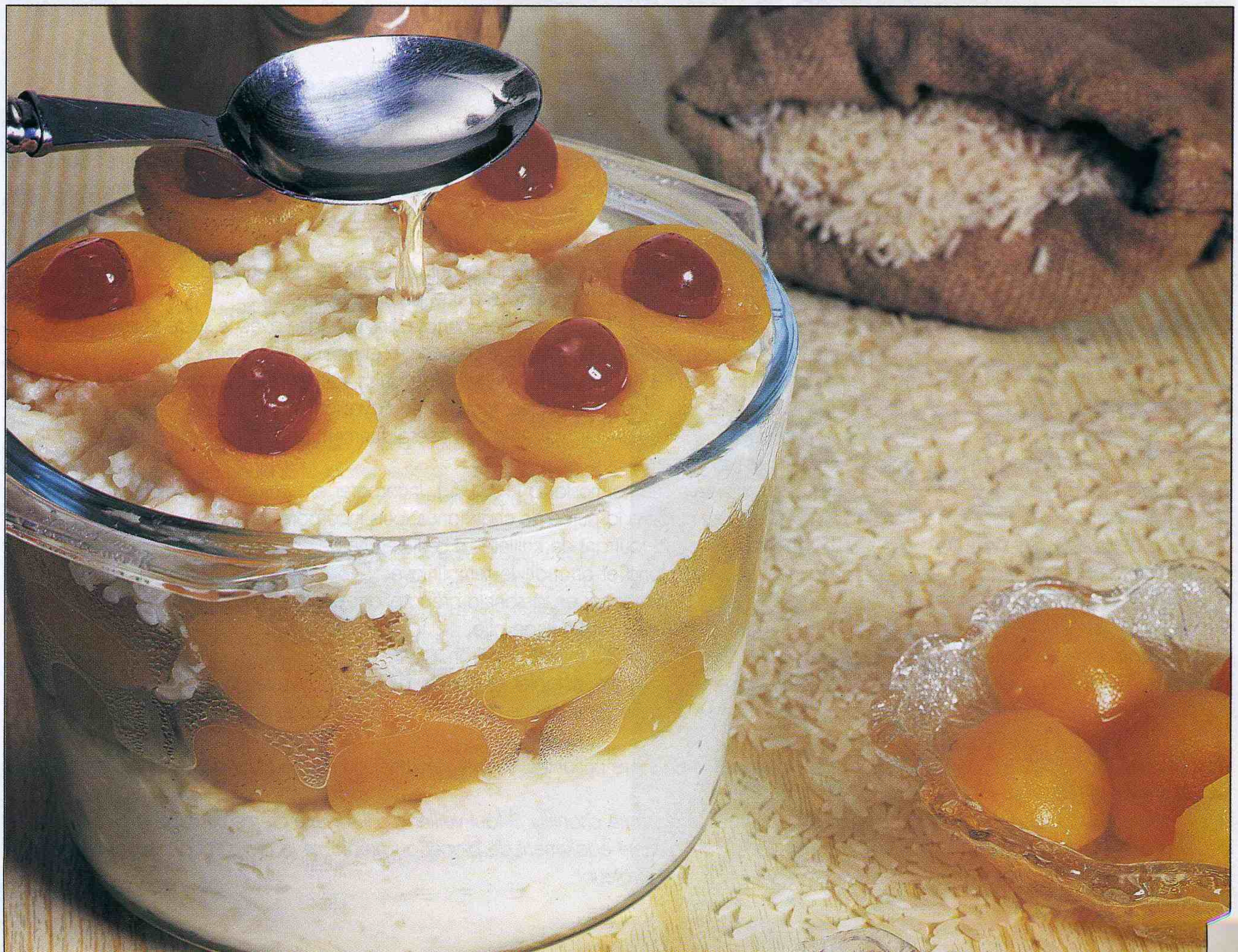
Pendant ce temps, plonger le riz 6 à 7 minutes dans de l'eau bouillante non salée et l'égoutter. Le jeter dans le lait bouillant, remuer pour bien répartir le riz et laisser cuire 20 minutes, à découvert sur feu très doux.

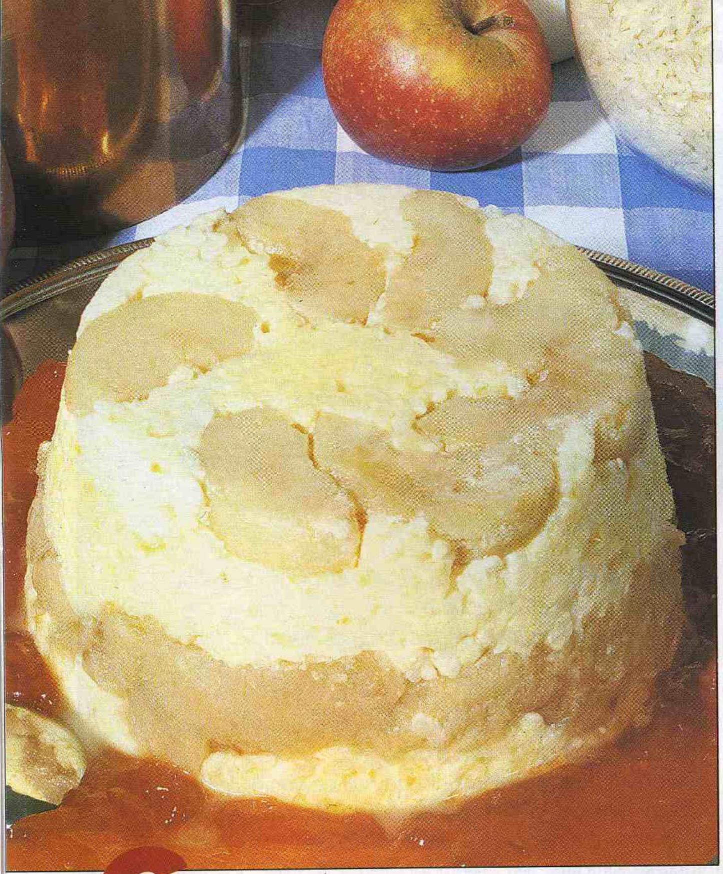
Au bout de ce temps, le riz doit avoir complètement absorbé le lait, sinon, prolonger la cuisson de quelques minutes. Surtout, ne pas remuer le riz en cours de cuisson.

Ajouter la crème fraîche, hors du feu, et retirer la gousse de vanille. Faire réduire le jus des abricots jusqu'à ce qu'il ait une consistance sirupeuse.

Déposer la moitié du riz dans un compotier. Disposer une couche de morceaux d'abricots coupés en très petits quartiers, verser le reste de riz et décorer avec des demi-abricots et des cerises confites. Arroser avec le jus réduit.

Servir tiède ou froid, selon les goûts.





Gros goûter du bocage

Temps de préparation: *15 minutes*
Temps de cuisson: *20 minutes*

Ingrédients *Pour 6 personnes*

- *0,75 l de lait* ■ *150 g de riz* ■ *250 g de sucre en poudre*
- *1 gousse de vanille* ■ *2 œufs entiers* ■ *1 kg de pommes*
- *50 g de beurre* ■ *250 g de confiture d'abricots*
- *1 petit verre de calvados*

Matériel indispensable

1 moule à charlotte

Exécution

Faire cuire le riz au lait: le laver à l'eau froide puis le jeter quelques instants dans de l'eau bouillante. L'égoutter et le déposer dans une casserole avec le lait et une gousse de vanille. Faire chauffer, puis cuire à toute petite ébullition.

Il ne faut surtout pas remuer le riz pendant la cuisson qui est effective lorsque la totalité du lait est absorbé par le riz.

Retirer alors la casserole du feu et ajouter 125 grammes de sucre et les deux œufs entiers.

Peler les pommes, ôter les pépins et les couper en quartiers pendant que le riz cuit. Les faire doucement sauter dans une noix de beurre dans une poêle, les sucrer avec 125 grammes de sucre en poudre dès qu'elles commencent à prendre couleur et achever la cuisson en quelques minutes. Ces quartiers de pommes au sirop doivent être à peine défaits.

Beurrer un moule à charlotte, placer quelques quartiers de pomme dans le fond, puis le remplir de couches alternées de riz et de pommes.

Placer le moule dans un bain-marie, chauffer le four réglé sur thermostat 6 (180 °C) puis enfourner le gâteau pour 30 minutes.

Laisser complètement refroidir avant de démouler.

Napper le plat d'une sauce aux abricots réalisée avec de la confiture diluée dans un peu d'eau, chauffée sur feu doux, aromatisée avec un peu de calvados puis refroidie.

Couronne de semoule aux abricots

Temps de préparation: *10 minutes*
Temps de cuisson: *40 minutes*
Temps d'attente: *3 ou 4 heures*

Ingrédients

Pour 4 personnes

- *1 kg d'abricots frais (ou une boîte 4/4 d'abricots au sirop)*
- *0,75 l de lait* ■ *2 œufs* ■ *1 petit pot de crème fleurette (25 cl)*
- *170 g de semoule* ■ *120 g de sucre en poudre*
- *1 sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille*
- *Quelques fruits confits*

Exécution

Faire bouillir le lait dans une grande casserole avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur ou le sachet de sucre vanillé. Verser la semoule en pluie sur le lait bouillant, puis 100 grammes de sucre. Bien mélanger et laisser cuire 10 minutes environ sans cesser de remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu et laisser un peu refroidir en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, ouvrir les abricots en deux et supprimer le noyau. Dans une casserole, faire pocher les fruits dans un peu d'eau sucrée. Séparer le jaune du blanc des œufs (les blancs ne sont pas utilisés dans cette recette) et les mélanger un à un à la semoule tiède.

Lorsque la semoule commence vraiment à prendre consistance, la laisser un peu refroidir. Pendant ce temps, fouetter la crème en chantilly* puis la mélanger au tout.

Plonger un moule "couronne" dans de l'eau froide. Le garnir avec quelques demi-abricots pochés puis le remplir avec la semoule. Tasser la semoule en frappant à plusieurs reprises le moule sur un linge posé sur la table afin qu'il n'y ait pas de bulles.

Placer au réfrigérateur pour 3 heures au moins.

Peu avant de servir, démouler sur un plat puis décorer avec les abricots restants et quelques fruits confits.

** Pour réussir aisément une crème Chantilly, il faut veiller à utiliser une crème fleurette très froide (juste sortie du réfrigérateur). Il convient également de placer au préalable le récipient dans lequel elle sera travaillée un moment au réfrigérateur.*





Blanc-manger à l'orange

Temps de préparation: *20 minutes*
Temps d'attente: *2 heures*

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes
- *500 g de fromage blanc bien égoutté* ■ *3 jaunes d'œufs*
- *100 g de sucre semoule* ■ *1 petit pot de crème fraîche (25 cl)*
- *50 g de raisins secs* ■ *50 g d'amandes décortiquées*
- *25 g de cerneaux de noix* ■ *1 poignée de fruits confits*
- *2 oranges non traitées*

Pour la décoration *Quelques fruits confits*

Exécution

Battre au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un appareil blanc et mousseux. Mixer le fromage avec la crème fraîche jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Incorporer les jaunes d'œufs sucrés à cette pâte.
Réserver quelques fruits confits, cerneaux de noix, raisins secs et amandes pour la décoration. Hacher le reste. Ajouter ces hachis à la préparation au fromage et mélanger soigneusement pour que les divers goûts se trouvent répartis équitablement. Réserver au frais.
Peler les oranges à vif. Réserver les quartiers libérés de la pellicule blanche qui les recouvre. Ôter la plus grande épaisseur possible de la partie blanche qui adhère à l'écorce et couper celle-ci en quartiers et en fines lanières. Faire pocher ces écorces en une dizaine de minutes dans de l'eau très sucrée. Laisser refroidir.
Décorer la surface de cet entremets avec les quartiers d'orange pelés à vif et les lanières d'écorce cuites au sirop. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
Accompagner de petites coupes contenant des quartiers d'orange pelés à vif, quelques zestes cuits au sirop et des fruits confits.

Régal des vergers d'Ente

Temps de préparation: *20 minutes*
Temps de cuisson: *25 minutes*

Ingrédients

Pour 4 personnes
- *250 g de pruneaux secs* ■ *1 petit verre d'armagnac*
- *1/2 l de lait* ■ *1 gousse de vanille*
- *100 g de semoule de blé*
- *1 pincée de cannelle en poudre*
- *150 g de sucre semoule* ■ *2 œufs* ■ *50 g de beurre*
- *35 g d'amandes en poudre*
- *1 petit pot de marmelade d'orange et melon*

Exécution

La veille, faire tremper les pruneaux dans un peu d'eau chaude additionnée d'un petit verre d'armagnac.
Faire bouillir le lait contenant la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur, verser la semoule en pluie tout en remuant avec une cuillère en bois. Laisser cuire doucement 10 minutes toujours en remuant puis ajouter la cannelle et 100 grammes de sucre semoule.
Séparer le jaune du blanc de 2 œufs et battre les blancs en neige ferme.
Travailler 30 grammes de beurre à la fourchette afin de le réduire en pommade, ajouter les jaunes et la poudre d'amandes. Continuer de travailler et incorporer les blancs battus à cet appareil puis ajouter le tout à la semoule.
Beurrer un moule "couronne" et verser cette préparation. Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6/7 (205 °C), placer le moule au bain-marie dans un plat creux et enfourner pendant 25 minutes.
Faire cuire les pruneaux dans leur liquide de trempage additionné de 50 grammes de sucre. Les retirer lorsqu'ils sont bien gonflés et faire réduire leur jus de cuisson jusqu'à consistance d'un sirop léger.
Démouler la couronne lorsqu'elle est froide et garnir de pruneaux en les humectant de sirop. Agrémenter cet entremets de marmelade d'orange et melon.





Temps de préparation: *20 minutes*
Temps d'attente au froid: *2 heures au moins*

Ingrédients

- *Pour 4 personnes*
- *2 œufs*
- *100 g de sucre semoule*
- *1 citron*
- *4 feuilles de gélatine*
- *175 g de fromage blanc très souple*
- *1 petit pot de crème fraîche (25 cl)*

Mousse d'Helsinki au fromage blanc

Exécution

Séparer le jaune et le blanc des œufs. Travailler les jaunes avec 100 grammes de sucre semoule. Ajouter le jus d'un demi-citron et son zeste très finement râpé. Fouetter longuement au fouet à main pour obtenir une crème très liée.

Plonger les feuilles de gélatine quelques minutes dans de l'eau froide, les égoutter et les mettre dans 2 ou 3 cuillères d'eau très chaude où elles se dissoudront très vite. Ajouter cela à la crème au citron.

Incorporer le fromage blanc fouetté, puis les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Verser dans un plat de présentation et réserver au réfrigérateur.

Peu avant de servir, décorer d'une rondelle de citron et de crème fouettée.

les desserts au lait et aux œufs

Crème brûlée, île flottante, œufs à la neige, crème caramel, les desserts au lait et aux œufs s'offrent en ribambelle. Avec ou sans caramel, les enfants s'en mêlent…

Pain perdu

Temps de préparation: *20 minutes*
Temps d'attente: *20 minutes*

Ingrédients

Pour 6 personnes

- *6 belles tranches de pain de campagne rassis ou de brioche*
- *1/4 litre de lait*
- *60 g de sucre en poudre*
- *3 œufs*
- *1 pincée de sel*
- *50 g de beurre pour la cuisson*
- *60 g de sucre semoule*

Exécution

Dans une casserole, porter le lait et le sucre à ébullition.
Disposer les tranches de pain ou de brioche dans une assiette et verser le lait dessus. Laisser les tranches s'imprégner du lait sucré pendant quelques minutes.
Battre en omelette, les œufs entiers avec le sel. Verser dans un plat creux et faire passer rapidement les tranches de pain ou de brioche dans les œufs battus sur leurs 2 faces.
Dans une poêle, faire chauffer le beurre. Déposer les tranches de pain ou de brioches et les laisser dorer quelques minutes de chaque côté.
Servir bien chaud, saupoudré de sucre semoule.





Œufs à la neige

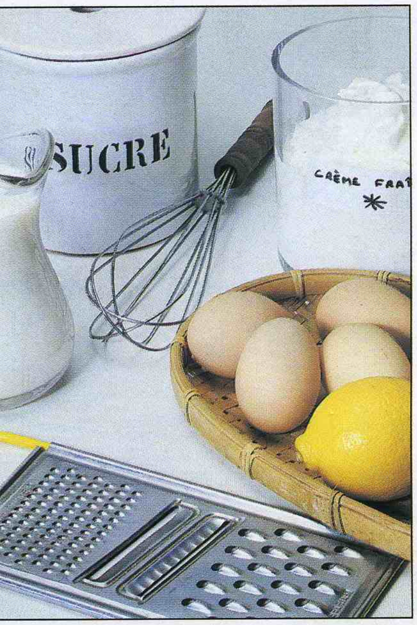
Temps de préparation et de cuisson: *30 minutes*

Ingrédients

Pour 4 personnes
- *1 l de lait*
- *6 œufs*
- *125 g de sucre semoule*

Exécution

Faire chauffer le lait et dissoudre le sucre en tournant jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Séparer le blanc et le jaune des œufs. Monter les blancs en neige très ferme. Réserver les jaunes dans une jatte. Au moment où le lait monte, jeter les blancs cuillerée par cuillerée. Laisser monter ces cuillerées de blanc en neige, les retourner délicatement et laisser remonter. Les recueillir avec une écumoire et les déposer sur du papier absorbant pour les égoutter. La cuisson des blancs ne doit pas durer plus d'une minute chaque fois.
Passer ensuite le lait afin d'en ôter les petits fragments de blanc qui ont pu s'y répandre. Battre les jaunes et ajouter peu à peu le lait chaud mais non bouillant. Reverser dans la casserole bien nettoyée et faire épaissir la crème en la mettant sur le feu de préférence au bain-marie en tournant sans cesse. La crème doit épaissir peu à peu et lorsqu'elle nappe bien la cuillère, il convient de l'enlever du feu. Surtout, ne pas laisser bouillir.
Répartir la crème dans des coupes, laisser refroidir et placer une cuillerée de neige sur chacune d'elles.



Crème brûlée

Exécution

Photo 1 - Avec un fouet à main, battre la crème fraîche avec le lait. Faire doucement chauffer puis bouillir quelques instants. Laisser un peu refroidir.

Photo 2 - Dans une jatte, fouetter les jaunes d'œufs (les blancs ne sont pas utilisés dans cette recette) avec 30 grammes de sucre semoule jusqu'à obtenir un appareil mousseux et presque blanc.

Photo 3 - Verser, petit à petit, et en fouettant doucement, la crème encore très chaude sur les jaunes d'œufs battus.

Photo 4 - Reverser le tout dans la casserole, remettre sur le feu et laisser chauffer, sans bouillir, jusqu'à ce que la crème nappe bien la cuillère en bois.

Photo 5 - Verser la crème dans un plat de présentation allant au four et la laisser complètement refroidir.

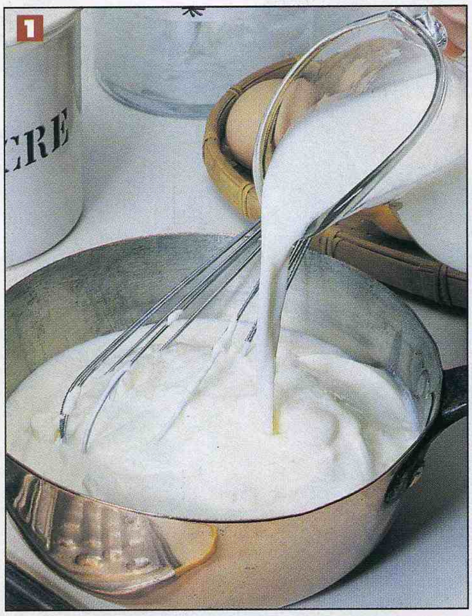
Photos 6 et 7 - Parsemer la surface de la crème de zeste de citron râpé et saupoudrer le reste du sucre semoule sur le tout en une couche régulière.

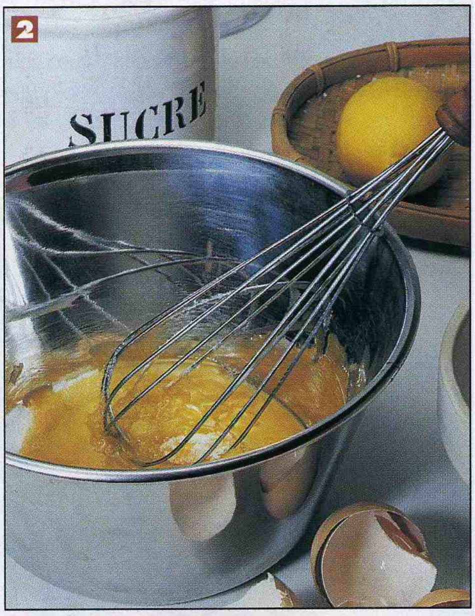
Photo 8 - Faire chauffer le gril du four et lorsqu'il est bien rouge, déposer le plat de crème haut placé, jusqu'à ce que le sucre se transforme en caramel. Tourner le plat en tous sens pour que le caramel se répartisse régulièrement et forme une croûte. Laisser refroidir. Avant de servir, casser la croûte afin de présenter la crème parsemée de petits morceaux de caramel.

Temps de préparation: *20 minutes*
Temps d'attente:
1 heure
Temps de cuisson:
5 minutes

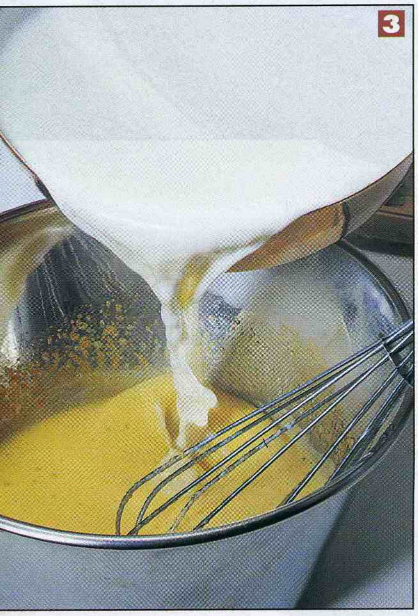
Ingrédients

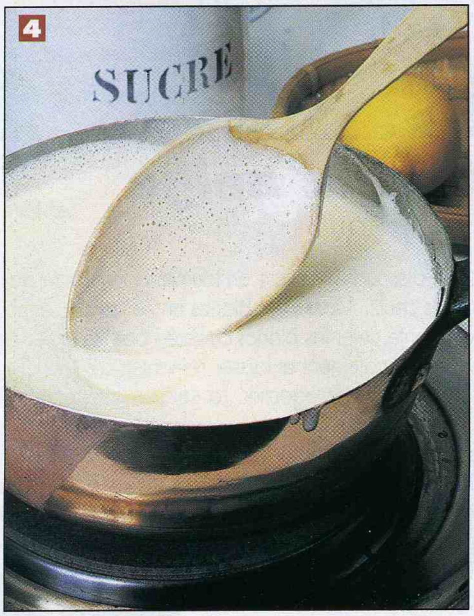
Pour 4 personnes
- *75 cl de crème fraîche*
- *1 verre de lait*
- *5 œufs*
- *150 g de sucre semoule*
- *1 citron non traité*


1

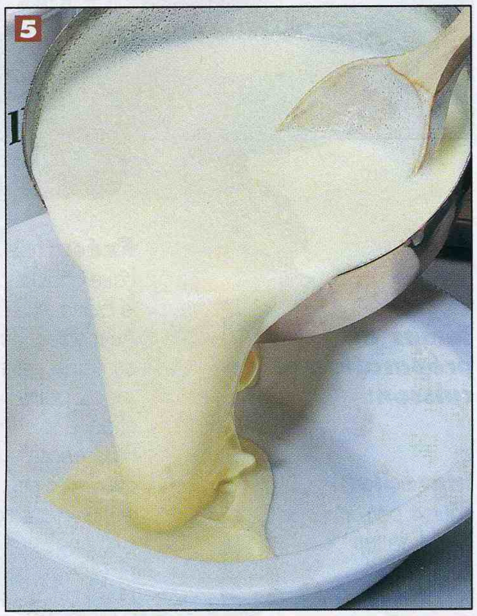


2


3



4

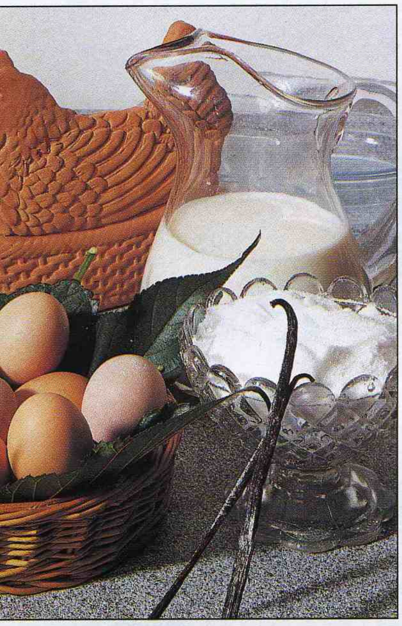

5


6



7


8



Œufs au lait

Exécution

Photo 1 - Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Verser le sucre semoule dans le lait chaud et remuer jusqu'aux premiers bouillons afin qu'il soit bien dissous.

Photo 2 - Casser les œufs dans une jatte et les battre au fouet sans trop les faire mousser, mais en veillant à ce que blancs et jaunes soient parfaitement mélangés.

Photo 3 - Retirer la gousse de vanille du lait. Verser le lait chaud mais non bouillant sur les œufs battus et travailler le mélange à la cuillère en bois, mais surtout pas au fouet car cela risquerait de former des bulles dans la crème.

Photo 4 - Verser ce mélange dans un plat posé dans un bain-marie contenant de l'eau chaude mais non bouillante. Placer au centre du four préchauffé et réglé sur thermostat 6 (180 °C) et compter 45 minutes de cuisson.

Laisser complètement refroidir avant de servir accompagné de biscuits secs.

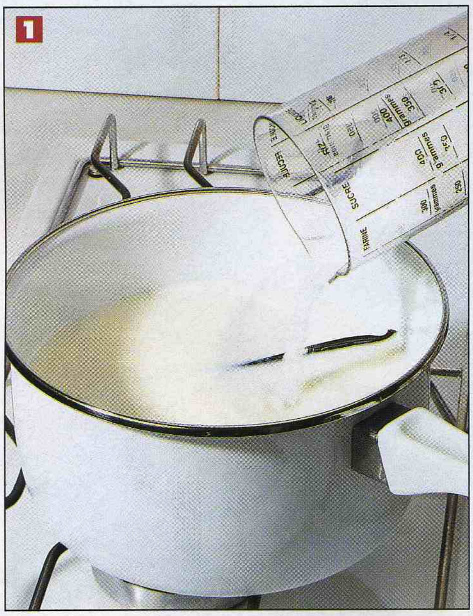
Temps de préparation: *15 minutes*
Temps de cuisson: *45 minutes*

Ingrédients

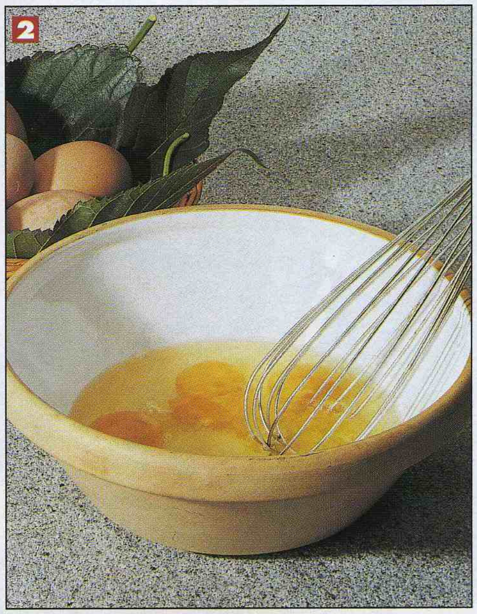
Pour 4 à 6 personnes

- *1 l de lait*
- *4 œufs*
- *125 g de sucre semoule*
- *1 gousse de vanille*

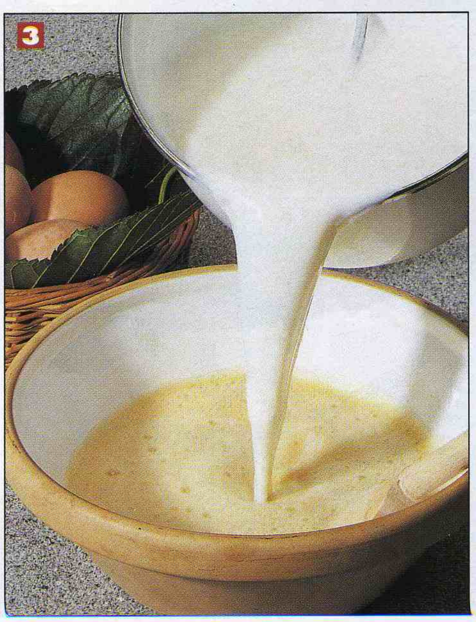
1



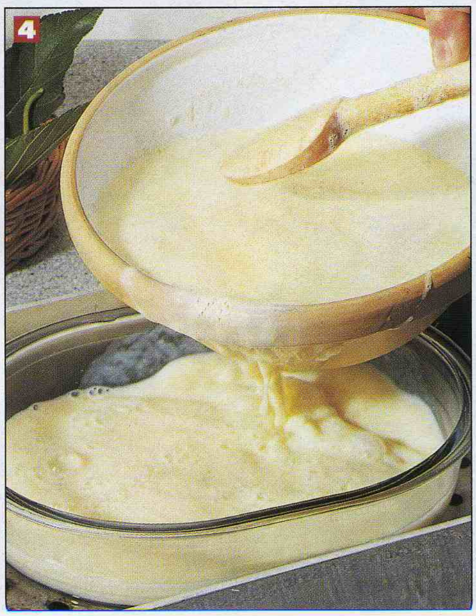
2



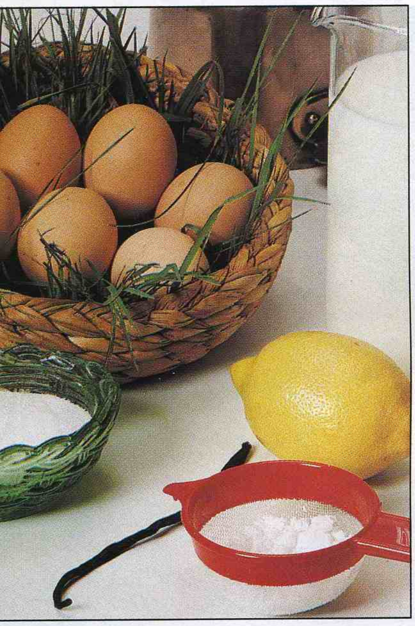
3



4




BARSAC · SAUTERNES
1974
BARSAC · GIRONDE
SOCIÉTÉ CIVILE DU CHATEAU DE RAYNE
PROPRIÉTAIRE A BOMMES · GIRONDE
Jean-Pierre A. de La Beaumelle Adm.
RÉCOLTE
1988
PARIS
MÉDAILLE D'ARGENT



Île flottante

Exécution

Photo 1 - Séparer le blanc du jaune des œufs. Battre les blancs en neige très ferme en leur incorporant le sucre glace à mi-parcours. Verser 80 grammes de sucre semoule allongé de 2 cuillères à soupe d'eau dans un moule. Poser sur le feu et laisser le caramel se faire. Tourner le moule en tous sens afin de bien le napper.

Photo 2 - Déposer les blancs en neige dans le moule nappé et tasser en frappant le fond du moule sur un linge plié posé sur une table, à plusieurs reprises. Placer le moule dans un plat contenant de l'eau et faire cuire 45 minutes au bain-marie dans le four réglé sur thermostat 6 (180 °C), puis laisser refroidir.

Photo 3 - Faire fondre le reste du sucre semoule dans le lait et laisser bouillir avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Laisser un peu refroidir tout en infusant. Retirer ensuite la gousse de vanille. Battre les jaunes d'œufs au fouet à main ou à la fourchette dans un grand bol. Incorporer peu à peu, une partie du lait chaud, tout en continuant de battre.

Photo 4 - Verser cette préparation dans la casserole contenant le reste du lait. Faire chauffer très doucement en tournant sans cesse jusqu'à ce que la crème nappe bien la spatule. En aucun cas ne laisser bouillir. Un trait tracé avec le doigt sur la spatule nappée de crème doit rester bien visible. Laisser refroidir. Verser la crème dans un plat de service et démouler l'île sur la crème après avoir trempé le moule quelques secondes dans de l'eau chaude.

Conseil *Pendant la cuisson, couvrir l'île d'un papier aluminium légèrement beurré, cela répartira mieux la chaleur.*

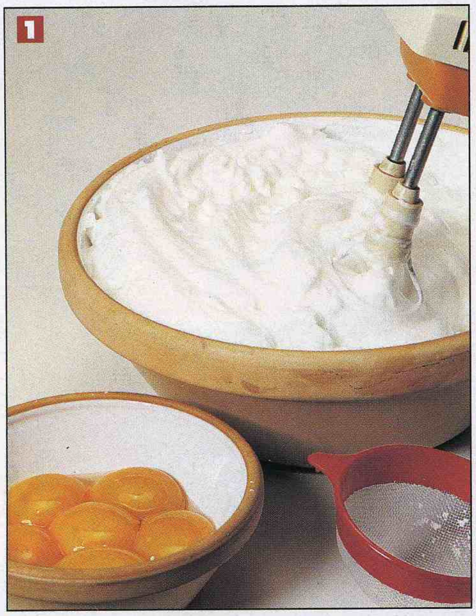
Temps de préparation: *15 minutes*
Temps de cuisson: *45 minutes*

Ingrédients

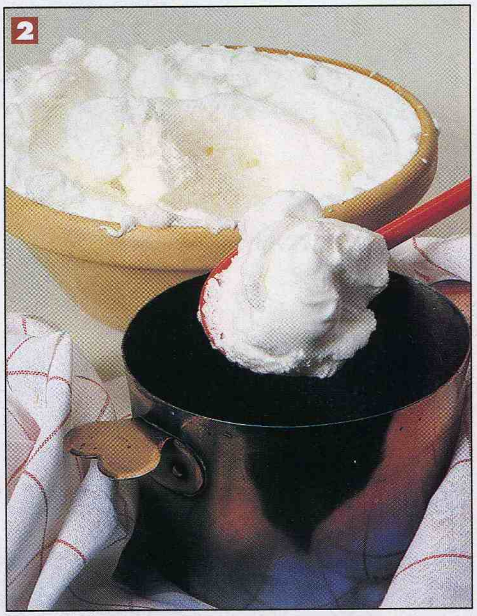
Pour 4 personnes

- *6 œufs*
- *200 g de sucre semoule*
- *50 g de sucre glace*
- *0,75 l de lait*
- *1 gousse de vanille ou 1 citron **

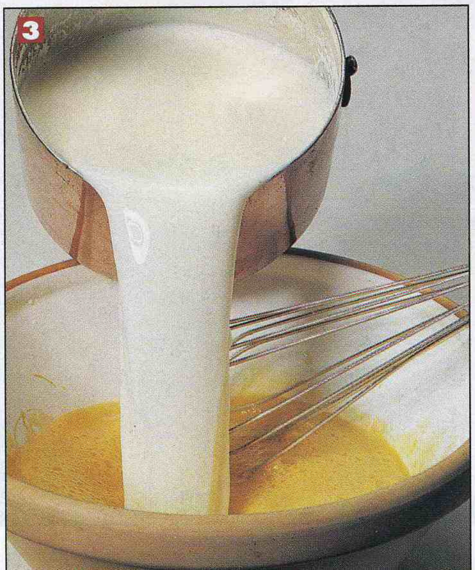
** Cette crème peut aussi être parfumée au citron. Dans ce cas, râper le zeste dans le lait au lieu d'utiliser la vanille.*



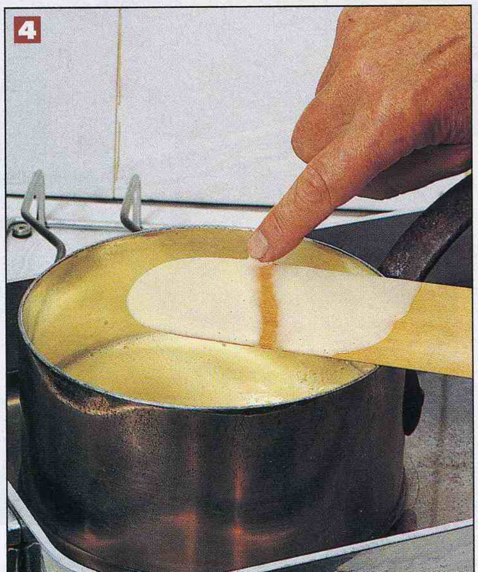
1



2

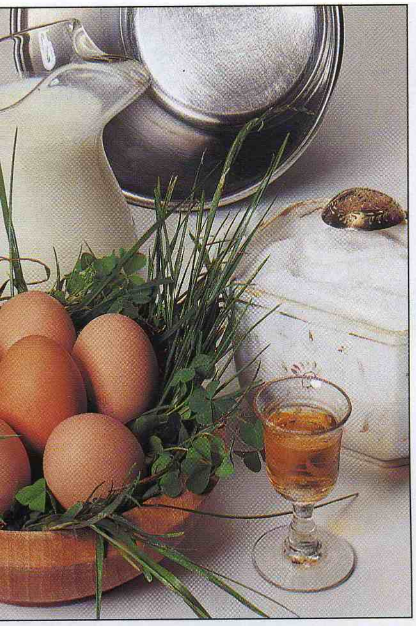


3



4





Crème caramel

Exécution

Photo 1 - Rassembler dans une casserole 150 grammes de sucre et le lait en mélangeant bien. Faire chauffer et attendre pour ajouter le rhum que l'ébullition soit sur le point de se manifester. Laisser reposer. Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6 (180 °C).

Photo 2 - Mettre le reste du sucre dans un moule avec 2 cuillères à soupe d'eau. Faire chauffer jusqu'à obtenir un caramel roux. Tourner le moule en tous sens pour bien répartir le caramel.

Photos 3 et 4 - Casser les œufs dans une jatte. Les fouetter en omelette sans insister. Verser le lait chaud (surtout pas bouillant) peu à peu sur les œufs et continuer de fouetter pendant toute la durée de l'opération.

Photo 5 - Poser le moule dans un plat creux contenant de l'eau. Verser la préparation obtenue et mettre au four à thermostat 6/7 (180/200 °C) pour 1 petite heure. Le bain-marie ne doit jamais bouillir. Pour vérifier la cuisson, piquer une brochette dans la crème: elle doit ressortir sèche. Laisser refroidir avant de démouler.

Conseil

Il ne faut pas chercher à démouler la crème si elle est encore un peu tiède. Elle se briserait. Il est bien de la préparer la veille ou le matin pour le soir, c'est plus sûr.

Par précaution supplémentaire, passer la pointe d'un couteau entre la crème et le bord du moule et tremper un instant celui-ci dans de l'eau chaude. Poser alors un plat renversé sur le moule et retourner le tout rapidement.

Temps de préparation: *15 minutes*

Temps de cuisson: *1 heure*

Ingrédients

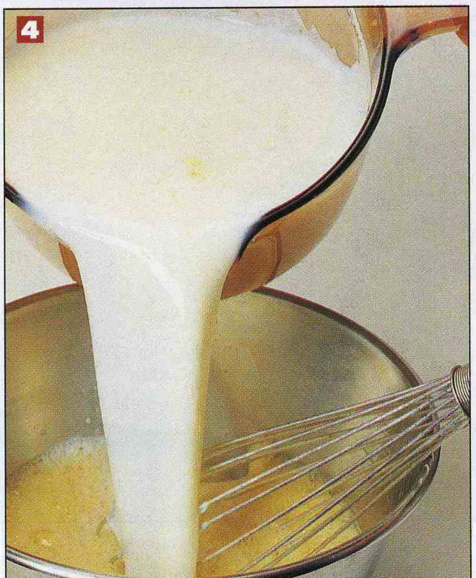
Pour 4 personnes

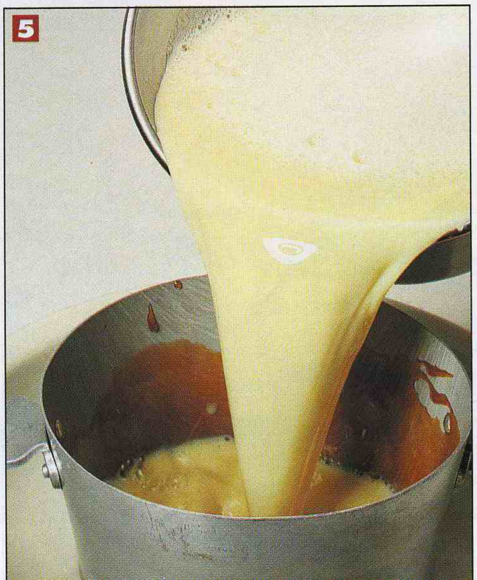
- *6 œufs*
- *1 l de lait*
- *1 petit verre de rhum*
- *225 g de sucre semoule*


1


2


3


4


5



les desserts d'hiver

Le baba au rhum, les charlottes au chocolat ou aux noisettes et la tarte meringuée, voilà de redoutables alliés pour passer un hiver ensoleillé. Loin des fourneaux, on pourra sans risque inviter les enfants à la cuisine pour préparer de savoureuses charlottes.

Charlotte aux noisettes

Temps de préparation: *45 minutes*
Temps de cuisson: *30 minutes*
Temps d'attente: *plusieurs heures*

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes

- *300 g de sucre en poudre*
- *2 cuillères à soupe de kirsch*
- *24 biscuits à la cuillère*
- *150 g de noisettes décortiquées*
- *100 g de beurre*
- *1/4 de litre de lait*
- *2 œufs*
- *1 gousse de vanille*

Exécution

Verser un grand verre d'eau et 75 grammes de sucre dans une casserole. Chauffer doucement en tournant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laisser refroidir avant d'ajouter le kirsch.

D'autre part, faire bouillir le lait avec la vanille, puis infuser en laissant un peu refroidir.

Travailler au fouet à main 2 jaunes d'œufs avec 125 grammes de sucre en poudre jusqu'à ce que cela commence à mousser et blanchir. Retirer la vanille du lait et verser celui-ci, à petits filets, sur les jaunes battus, tout en travaillant le mélange. Porter sur feu très doux et faire chauffer, toujours en tournant jusqu'à ce que cela nappe bien la cuillère. Surtout, ne pas laisser bouillir. Verser dans une jatte et laisser refroidir en vannant* de temps en temps.

Réserver quelques belles noisettes, passer les autres à la moulinette pour obtenir une poudre fine. Veiller à ce que le beurre soit à la température de la pièce avant de le travailler en pommade avec une cuillère en bois, ajouter peu à peu 100 grammes de sucre en poudre, les noisettes moulinées et la crème à la vanille, mais veiller à ce que le mélange reste assez ferme.

Tremper le côté plat des biscuits dans le sirop au kirsch. Les placer tour à tour dans un moule à charlotte, côté rond collé le long de la paroi du moule (fond et côtés). Verser un peu de préparation à la noisette, former une couche de biscuits, trempés cette fois sur leurs deux faces, verser à nouveau de la crème à la noisette, et ainsi de suite. Terminer par une couche de biscuits. Laisser reposer quelques heures au frais.

**Vanner: agiter une crème ou une sauce, avec une cuillère ou une spatule, pendant qu'elle refroidit afin d'éviter qu'elle ne forme une peau.*





Temps de préparation: *45 minutes*

Temps d'attente:
3 ou 4 heures

Ingrédients
Pour 5 ou 6 personnes
- *24 biscuits à la cuillère*
- *350 g de chocolat noir*
- *1 petit verre de rhum*
- *1 petit pot de crème fleurette (25 cl)*
- *1 grand verre de lait*
- *50 g de beurre ramolli*
- *2 œufs*
- *25 g de sucre glace*
- *50 g de sucre semoule*

Matériel indispensable
Un moule à charlotte

Charlotte royale au chocolat

Exécution

Casser en morceaux 250 grammes de chocolat. Les déposer dans une casserole posée dans un bain-marie et laisser fondre sans tourner.

Faire bouillir le lait et le mélanger au chocolat hors du feu. Travailler le beurre à la spatule pour le réduire en pommade et l'ajouter à l'appareil au chocolat en remuant bien.

Fouetter la crème en chantilly* en incorporant le sucre semoule à mi-parcours. Séparer le blanc du jaune des œufs, et battre les premiers en neige ferme tout en leur incorporant le sucre glace. Mêler la neige à la chantilly très délicatement et sans tourner: il faut " fourrer " l'une avec l'autre. Incorporer le chocolat au mélange, lorsqu'il est presque froid.

Garnir les bords et le fond d'un moule à charlotte avec les biscuits à peine trempés dans de l'eau parfumée d'un doigt de rhum, côté rond collé le long de la paroi du moule (fond et côtés). Verser la crème au chocolat dans le moule garni. Former une couche de biscuits, trempés cette fois sur leurs deux faces, verser à nouveau de la crème au chocolat, et ainsi de suite. Terminer par une couche de biscuits. Poser une assiette avec un poids sur le moule et laisser au froid 3 ou 4 heures.

Faire fondre le reste du chocolat au bain-marie. Démouler la charlotte au besoin en trempant le moule dans l'eau chaude pour faciliter le démoulage et la napper de chocolat fondu.

Servir froid, mais non glacé.

** Pour réussir aisément une crème Chantilly, il faut veiller à utiliser une crème fleurette très froide (juste sortie du réfrigérateur). Il convient également de placer au préalable le récipient dans lequel elle sera travaillée un moment au réfrigérateur.*



Baba au rhum

Temps de préparation: *10 minutes*
Temps d'attente:
15 minutes + 40 minutes
Temps de cuisson:
15 minutes

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

Pour le gâteau

- *7 g de levure de boulanger*
- *250 g de farine*
- *6 g de sel*
- *6 g de sucre semoule*
- *100 g de beurre ramolli*
- *3 œufs*
- *1 dl de lait*

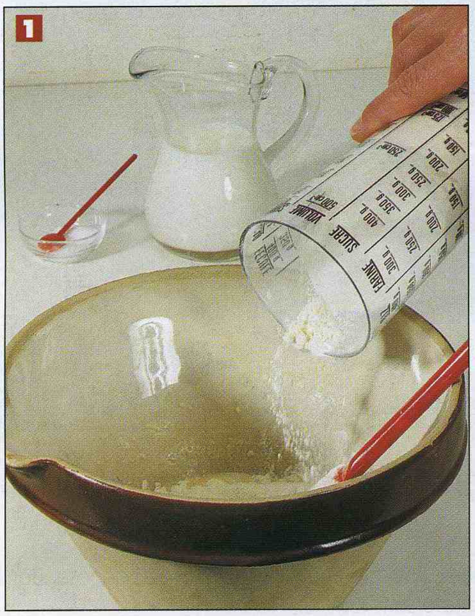
Pour la garniture

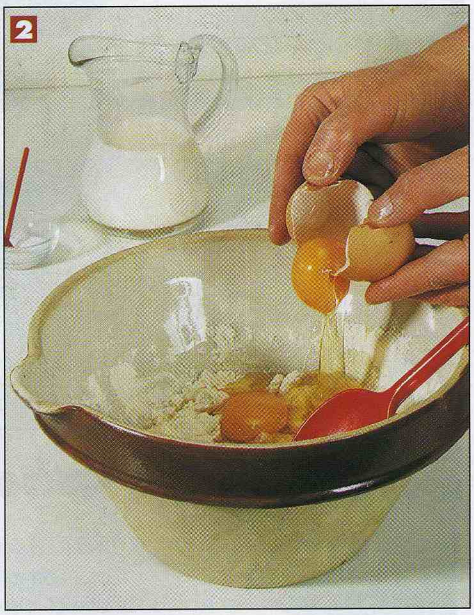
- *350 g de sucre semoule*
- *Un verre à liqueur de rhum*
- *Fruits frais de saison ou fruits confits*

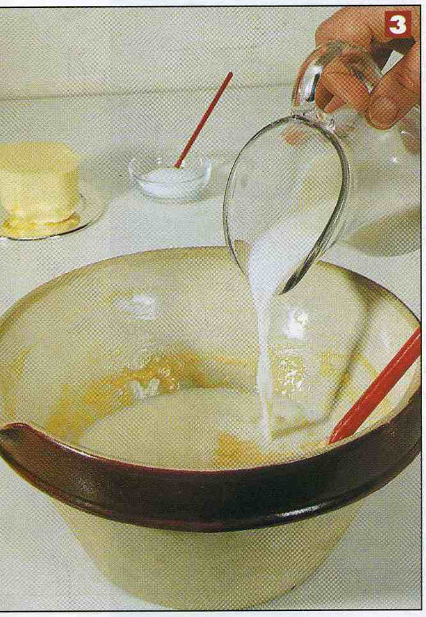
Exécution

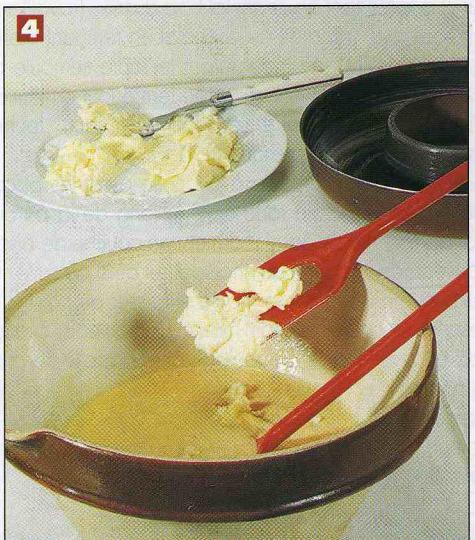
Photo 1 - Délayer la levure dans 2 cuillerées d'eau chaude. Mettre ce mélange dans une terrine puis ajouter 1 cuillerée à soupe de lait, la farine puis le sel.
Photo 2 - Après avoir soigneusement mélangé le tout à l'aide d'une spatule, ajouter les œufs, un à un, en les incorporant jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et élastique.
Photo 3 - Ajouter ensuite progressivement le reste du lait puis le sucre, toujours en pétrissant doucement.
Photo 4 - Ajouter alors le beurre bien ramolli, petit à petit. Réserver une grosse noix pour graisser le moule. Couvrir la terrine d'un torchon plié et la laisser dans un endroit tiède pendant 15 minutes. La pâte va gonfler. La rompre deux ou trois fois pendant ce travail.
Photo 5 - Beurrer un moule "couronne" et verser la pâte. La laisser gonfler 30 à 40 minutes, toujours couverte d'un torchon et dans un endroit tiède (la pâte doit finir par atteindre le bord du moule). Faire chauffer le four réglé sur thermostat 6/7 (200 °C) et mettre à cuire 12 à 15 minutes (la lame d'un couteau, enfoncée jusqu'au centre du gâteau doit en ressortir sèche). Dans une casserole à fond épais, Déposer le sucre semoule et mouiller de 2 ou 3 cuillerées d'eau. Faire chauffer en tournant avec une cuillère en bois. Lorsque le tout sera transformé en sirop, retirer du feu et ajouter le rhum.
Photo 6 - Laisser un peu refroidir le baba avant de le démouler sur une grille au-dessus d'un plat puis l'arroser du sirop jusqu'à ce qu'il en soit bien imbibé et garnir de fruits frais de saison ou de fruits confits.

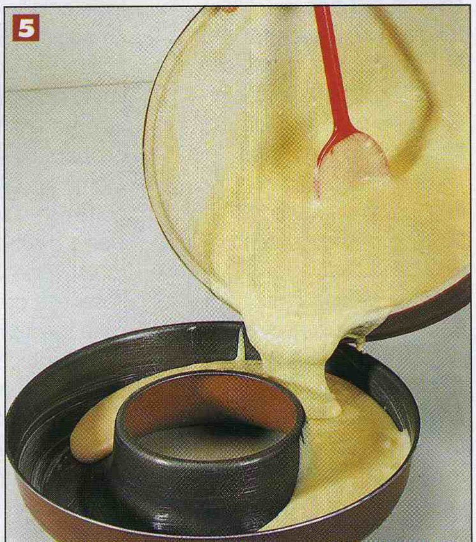
Conseil *Il est possible d'ajouter simplement dans la pâte prête à être mise dans le moule des raisins secs préalablement gonflés dans un mélange de thé et de rhum.*





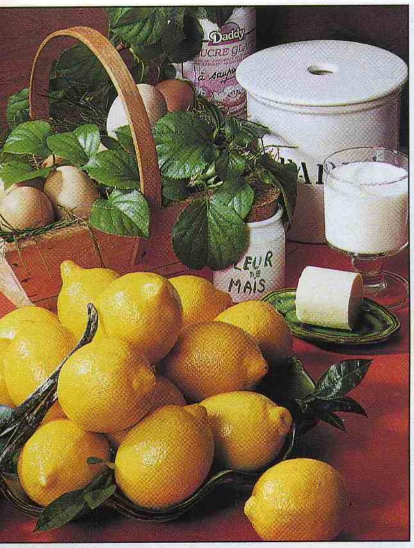







6





Tarte meringuée au citron

Exécution

Photo 1 - Disposer la farine en fontaine, et déposer au centre 100 grammes de beurre coupé en petits morceaux, 25 grammes de sucre glace, 1 pincée de sel, 1 petit œuf entier (ou le jaune et la moitié du blanc d'un œuf moyen). Mélanger rapidement en pétrissant du bout des doigts. Rassembler en pâton et laisser reposer une heure au moins, au frais.

Photo 2 - Ensuite, abaisser la pâte au rouleau sur 1 petit centimètre d'épaisseur. Foncer un moule à tarte beurré, couvrir le fond d'un cercle de papier sulfurisé et garnir de légumes secs ou de petits cailloux pour empêcher la pâte de gonfler. Allumer le four réglé sur thermostat 6/7 (205 °C) et faire cuire en 15 à 20 minutes.

Photo 3 - Préparer un peu de crème pâtissière pendant ce temps en faisant bouillir le lait avec une gousse de vanille. Battre 2 jaunes d'œufs avec 15 grammes de sucre semoule, ajouter la Maïzena. Ôter la gousse de vanille avant de verser le lait bouillant sur le mélange en fouettant doucement. Remettre sur feu doux et laisser épaissir en tournant sans cesse. Ajouter à la crème, alors qu'elle est encore bien chaude, le jus des citrons et le zeste d'un seul très finement râpé. Laisser refroidir la pâte à tarte et la crème.

Photo 4 - Battre 2 blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant 25 grammes de sucre semoule en cours de préparation. Mettre 100 grammes de sucre semoule et 3 cuillerées à soupe d'eau dans une casserole. Faire cuire ce sirop jusqu'au boulé* puis l'incorporer aux œufs en neige en le faisant glisser le long du bol en fouettant le tout rapidement, et ce, pendant 10 minutes.

Photo 5 - Mêler la moitié environ de cet appareil à la crème au citron. Étendre ce mélange sur la pâte, décorer à la spatule avec ce qui reste de neige et saupoudrer de sucre glace.
Mettre la tarte dans le four en position gril, juste le temps qu'il faut pour faire prendre la meringue en surface et la colorer par endroits.

** Pour contrôler la cuisson du sirop, il faut le faire chauffer jusqu'à 115/120° C au thermomètre ou 39/41° au pèse-sirop. L'autre méthode d'évaluation consiste, une fois le manche d'une cuillère en bois trempé dans de l'eau fraîche, puis dans le sirop, puis à nouveau dans de l'eau fraîche, à pouvoir en détacher le sucre qui adhère et le rouler en boule entre les doigts.*

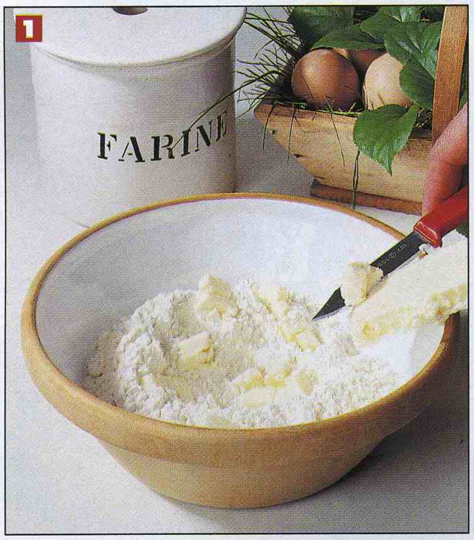
Temps de préparation: *15 minutes*
Temps d'attente: *1 heure*
Temps de cuisson: *20 minutes*

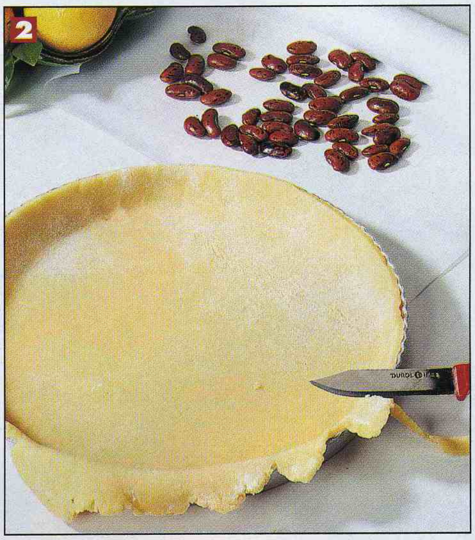
Ingrédients
Pour 4 personnes

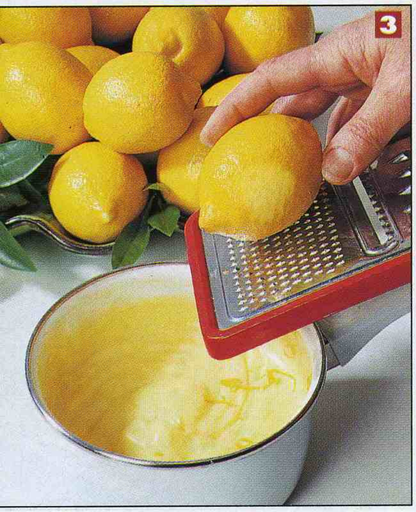
Pour la pâte
- 200 g de farine
- 120 g de beurre
- 25 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 petit œuf
- Quelques légumes secs ou petits cailloux pour cuire la pâte à blanc

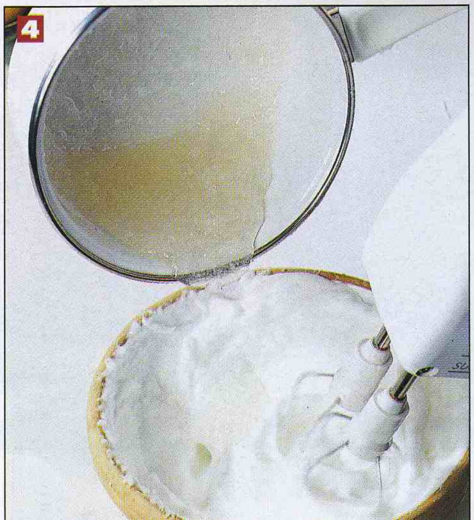
Pour la garniture
- 1 verre de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 œufs
- 15 g de Maïzena
- 140 g de sucre semoule
- 10 g de sucre glace
- 2 citrons

Matériel indispensable
Papier sulfurisé















Charlotte au chocolat

Exécution

Photo 1 - Casser 125 grammes de chocolat en morceaux puis les déposer dans une casserole à fond épais avec le sucre et le beurre. Faire fondre au bain-marie, sans remuer. Lier avec une cuillère en bois lorsque le tout sera complètement ramolli.

Photo 2 - Ajouter les jaunes d'œufs l'un après l'autre, en maintenant la casserole dans son bain-marie et en remuant bien le mélange entre chaque œuf. Retirer du feu et laisser tiédir.

Photo 3 - Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer à la crème au chocolat en travaillant de bas en haut pour ne pas "casser" la neige.

Photo 4 - Verser le café dans une assiette creuse. Tremper rapidement dans le café la partie plate des biscuits et tapisser le moule. Placer la partie bombée des biscuits contre la paroi du moule.

Photo 5 - Garnir également le fond du moule, mais avec des biscuits complètement trempés dans le café, puis verser dessus une partie de la crème.

Photo 6 - Reformer une nouvelle couche de biscuits complètement trempés dans le café. Verser dessus le reste de crème et terminer par une dernière couche de biscuits dont la partie plate sera, cette fois, dirigée vers l'extérieur. Placer le moule, couvert d'une assiette du même diamètre et d'un poids, pendant plusieurs heures dans le réfrigérateur. Au moment de servir, préparer un peu de glaçage avec 100 grammes de chocolat cassé en petits morceaux et fondu au bain-marie, puis travaillé avec 2 cuillerées à soupe de crème fraîche. Démouler la charlotte en plongeant le moule dans de l'eau chaude et retourner sur le plat de service. Napper de glaçage tiède puis décorer de quelques touches de chantilly, de grains de café en chocolat et servir immédiatement.

** Pour réussir aisément une crème Chantilly, il faut veiller à utiliser une crème fleurette très froide (juste sortie du réfrigérateur). Il convient également de placer au préalable le récipient dans lequel elle sera travaillée un moment au réfrigérateur.*

Temps de préparation: *30 minutes*
Temps d'attente: *4 heures*

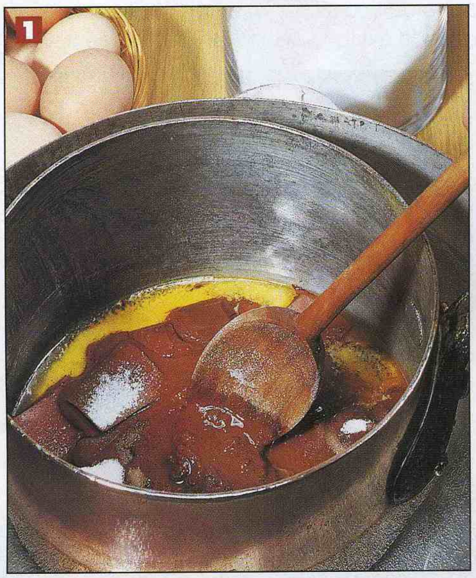
Ingrédients

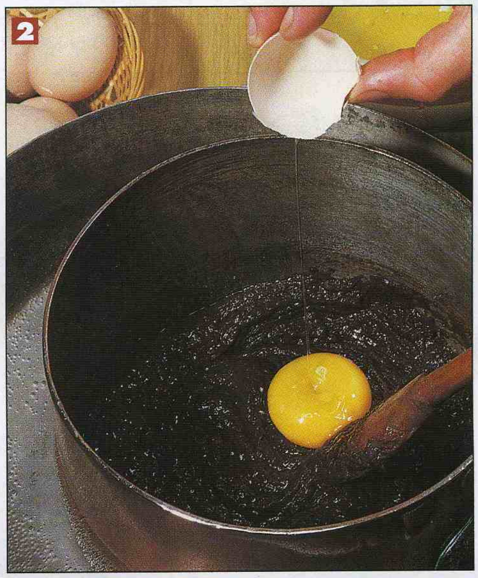
Pour 4 personnes

- *225 g de chocolat noir en morceaux*
- *30 g de sucre semoule*
- *30 g de beurre*
- *24 biscuits à la cuillère*
- *4 œufs*
- *1 verre de café noir très fort et très sucré*
- *1 petit pot de crème fraîche (25 cl)*
- *Quelques grains de café en chocolat*

Matériel indispensable

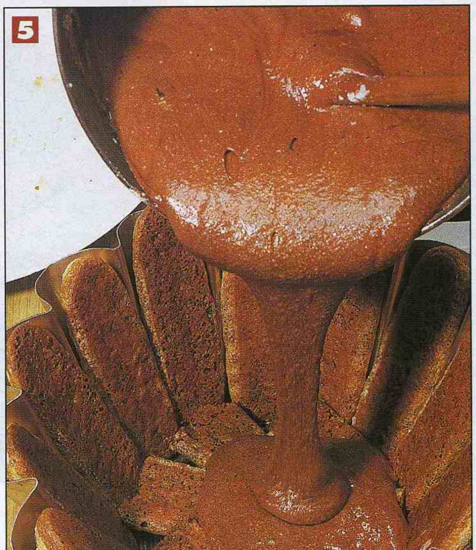
Un moule à charlotte












6



